экспресс-рецепты
Дарья Нестерова
ШАШЛЫКИ
и блюда на гриле
ПИТЕР

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Летний сезон немыслим без традиционных развлечений – дачи, мангала и, конечно, шашлыков! 100 лучших, разнообразных, оригинальных рецептов шашлыков и блюд на гриле не оставят вас равнодушными. Удивите друзей новыми вкусами и летним настроением!

- Дарья Нестерова
  - Предисловие
  - Часть 1. Готовим по правилам
    -
    - Глава 1. Подготовка продуктов
    - Глава 2. Приготовление маринада
    - Глава 3. Жаренье на мангале
  - Часть 2. Готовим на мангале. Лучшие рецепты
    - Глава 1. Традиционные шашлыки из баранины и говядины
    - Глава 2. Шашлыки и блюда на гриле из свинины
    - Глава 3. Кушанья из мяса птицы
    - Глава 4. Блюда из субпродуктов и мясных изделий
    - Глава 5. Охотничья кухня
    - Глава 6. Блюда из рыбы и морепродуктов
  - Часть 3. Соусы и маринады для шашлыков
    - Глава 1. Вкуснейшие соусы за 15 минут
    - Глава 2. Изысканные соусы для гурманов
    - Глава 3. Маринады

Дарья Нестерова
Экспресс-рецепты. Шашлыки и блюда на гриле

Предисловие

Продумываете меню пикника? Готовитесь к дачному сезону? Планируете отправиться на охоту или рыбалку? Или наконец-то купили мангал и вспоминаете все известные вам рецепты шашлыков и блюд на гриле? Если хотя бы на один из вопросов вы ответили утвердительно, тогда книга, которую вы держите в руках, как будто специально создана для вас. Ведь в ней собрано более ста рецептов вкуснейших кушаний, среди которых вы обязательно выберете те, которые вам понравятся.

Приведенные на страницах издания рецепты рассчитаны как на начинающих кулинаров – тех, кто только постигает искусство жаренья шашлыков и блюд на гриле, так и на опытных поваров, которые, достигнув мастерства в приготовлении целого ряда вкуснейших блюд, не боятся экспериментировать, осваивая новые оригинальные рецепты.

Часть 1. Готовим по правилам

Не только начинающие, но и опытные кулинары считают, что если есть мангал и продукты – мясо (рыба), уксус и овощи, то получится и шашлык. Это ошибочное мнение, и те, кто в совершенстве владеет искусством приготовления мяса (рыбы) над раскаленными углями, прекрасно это знают. Ведь чтобы блюдо не только выглядело аппетитно, но и обладало отличными вкусовыми качествами, недостаточно просто нарезать продукты, замариновать их, надеть на шампуры и обжарить. К предварительной нарезке, маринованию, а также непосредственно к процессу жаренья следует отнестись серьезно, иначе внешний вид или даже вкус кушанья разочарует вас.

Глава 1. Подготовка продуктов

Нельзя сказать, что предварительная подготовка продуктов – самая важная часть процесса приготовления шашлыков и блюд на гриле. Тем не менее следует соблюдать некоторые правила, особенно касающиеся обработки мяса и рыбы.

Мясо

Необходимо помнить, что все мясо, кроме птицы, нарезают поперек волокон. Это правило желательно соблюдать, иначе ломтики прожарятся неравномерно.

Говядина. В основном для шашлыка используют вырезку, грудинку, филею, верхнюю часть оковалка, антрекот или внутреннюю часть задней ноги. Для жаренья на гриле вполне подойдут и ребра.

Перед маринованием или непосредственно перед приготовлением (если по рецепту маринование не требуется) мясо тщательно промывают, срезают пленки, а затем нарезают кусочками по 20–50 г, реже – более крупными ломтиками.

Баранина. Для шашлыка подойдет вырезка (мякоть задней ноги) и реберная часть. В большинстве рецептов используется курдючное сало, особенно если шашлык делают из постного мяса. Баранину можно нарезать крупнее, чем говядину, поскольку она требует менее длительной тепловой обработки. Предварительная подготовка такая же, как и для говядины.

Свинина. Для шашлыка и блюд на гриле подойдут вырезка, шея, краешки и грудинка. Нарезать мясо можно крупными ломтиками, так как свинина прожаривается относительно быстро, особенно предварительно замаринованная.

Кролик. Для шашлыка используют мясо, срезанное со всей тушки. Предварительно тушку вымачивают или маринуют, после чего отделяют от костей мясо и обрабатывают его согласно рецепту.

Птица. Для шашлыков подойдут грудка, ножки и бедра, для блюд на гриле – еще и крылышки. Кроме того, птицу, например цыплят или перепелов, можно нанизывать на шампур или вертел целиком. Для приготовления большинства блюд предварительно требуется срезать с птицы кожу.

Дичь. Для шашлыков и блюд на гриле используют только обработанную дичь – ощипанную, выпотрошенную и вымоченную. Доверить это лучше специалистам, поскольку неправильно

подготовленное мясо будет обладать специфическими вкусом и запахом, особенно это касается зайца, кабана и болотной дичи.

Рыба и морепродукты

Рыба и морепродукты, приготовленные над раскаленными углями, – идеальное блюдо для тех, кто соблюдает диету, а также для любителей изысканной кухни. К тому же по пищевой ценности эти продукты не уступают мясу, а по содержанию некоторых веществ даже превосходят его.

Рыба. Для шашлыка лучше всего выбрать рыбу с небольшим количеством костей. К таковой можно отнести почти всю морскую рыбу. Из речной хорошо подойдут сом, красная рыба, а также осетр, судак, стерлядь. Для запекания на решетке можно использовать практически любую рыбу.

Конечно, лучше всего готовить свежую рыбу, то есть недавно выловленную. Замороженное филе или тушки теряют часть питательных веществ и уже не обладают столь отменными вкусовыми качествами. Но это в идеале. На деле же не всегда удается приобрести живую или только что уснувшую рыбу, поэтому приходится довольствоваться продуктами из супермаркетов. Там, как правило, продаются предварительно подготовленные тушки или стейки рыбы. Их требуется только промыть, обсушить салфеткой и готовить так, как указано в рецепте. Если все же используется только что выловленная рыба, к ее обработке следует отнестись со всей серьезностью, поскольку от этого будет зависеть вкус готового блюда.

Рыбу с чешуей следует почистить, ту, что без чешуи, – тщательно промыть. Плавники, особенно колючие, желательно срезать. Далее рыбу необходимо выпотрошить. Для этого брюшко прокалывают острым ножом в районе анального отверстия и делают надрез до жаберных крышек. После этого удаляют внутренности и тщательно промывают брюшко. Если тушку планируется готовить вместе с головой, то обязательно вынимают жабры, в противном случае готовое блюдо приобретет неприятный горьковатый привкус.

Морепродукты. Для шашлыков и блюд на гриле используют преимущественно креветок, кальмаров, мелких осьминогов или щупальца крупных. Вкусное жаркое получается из мидий. В продаже сейчас редко можно встретить неочищенные морепродукты (за исключением креветок), поэтому особых проблем с предварительной подготовкой их для жаренья не возникнет.

Овощи

Овощи входят в состав мясных и рыбных кушаний, а также подаются к столу в качестве самостоятельных блюд или гарниров. Перед приготовлением их тщательно моют, чистят, если требуется, и нарезают, – как правило, кружочками, кольцами или кусочками для шашлыков и ломтиками для жаренья на решетке.

Для маринадов используют в основном репчатый лук, чеснок и зелень, реже – коренья и сельдерей, для нанизывания на шампуры и шпажки – цуккини, баклажаны, помидоры, стручковый перец, картофель, для жаренья на решетке помимо перечисленных – цветную и брюссельскую капусту, брокколи, стручковую фасоль, сельдерей, лук-порей.

Глава 2. Приготовление маринада

Маринады – неотъемлемая часть большинства рецептов шашлыков и блюд на гриле, они улучшают вкус продуктов, придают им сочность и аппетитный аромат. Классический маринад – смесь уксуса и различных специй. При этом качество раствора прежде всего зависит от уксуса – рекомендуется использовать яблочный, виноградный или винный уксус, а не разведенную водой эссенцию.

Для маринования мяса, птицы и рыбы уксус заменяют вином, кисломолочными продуктами, соусами (майонезом, соевым, томатным), кислыми соками. Как правило, в состав маринада входят репчатый лук и пряности. Можно добавлять и другие продукты, например зелень, чеснок, сельдерей, ломтики цитрусовых и т. д.

Многие считают приготовление маринада творческим занятием. Ведь в смесь для маринования можно добавить практически любые специи, зелень, овощи и фрукты. Это конечно так. Однако существует несколько рекомендаций, касающихся приготовления основы для маринада.

Рекомендации по использованию маринада

Основа для маринада	Наиболее подходящие продукты для маринования
Яблочный или виноградный уксус	Баранина, говядина, гусь, утка, кролик, мясо зайца, болотная дичь
Винный уксус	Баранина, говядина, кролик
Лимон	Любое мясо, рыба и морепродукты
Апельсин	Птица, свинина, красная рыба
Лайм	Курица, форель, горбуша, морепродукты
Гранатовый сок	Баранина, говядина
Грейпфрут	Курица, утка, индейка, рыба
Яблочный сок	Птица, свинина
Белое вино	Любое мясо, рыба, морепродукты
Красное вино	Баранина, говядина
Шампанское	Птица
Майонез	Любое мясо, рыба, морепродукты
Сметана	Дичь, кролик, цыплята, перепела, постная говядина
Кисломолочные продукты	Телятина, свинина, птица
Горчица	Говядина, свинина, баранина, птица
Соевый соус	Свинина, птица, рыба, морепродукты
Минеральная вода	Свинина, мясо ягненка, птица, говядина
Томатный сок	Свинина, птица
Пиво	Свинина, птица

Глава 3. Жаренье на мангале

Необходимо серьезно подойти к выбору дров и подготовке углей для жаренья шашлыков и блюд на гриле. От этого зависит не только температура, при которой готовятся продукты, но и вкус готового кушанья. Также важно контролировать весь процесс тепловой обработки, в противном случае продукты прожарятся неравномерно, подгорят, пересохнут либо вообще будут сырыми.

Угли. Для разжигания мангала лучше всего использовать древесный уголь из ольхи или березы. Ароматный дым от таких углей идеально сочетается со вкусом мяса и рыбы. При этом они не перебивают, а лишь дополняют вкус продуктов, насыщая его. Также подходящими считаются ветки фруктовых деревьев, виноградная лоза, дуб и липа.

Если нет готового угля, то можно обжечь его самостоятельно. Делать это лучше в отдельном костре, а подготовив угли, переложить их с помощью щипцов в мангал. Если разводить костер непосредственно в мангале, зола и угольная пыль могут попасть на продукты. Не рекомендуется использовать жидкости для разжигания костра, так как они могут иметь специфический запах, который затем впитают в себя продукты.

Необходимо все время следить за тем, чтобы угли горели ровным алым цветом. Черные вкрапления говорят о том, что угли разгорелись недостаточно.

Угли ровным слоем распределяют по мангалу, крупные разбивают на кусочки. По углам и бортикам мангала желательно разместить немного больше углей. Когда угли покроются тонким слоем белого пепла (а это значит, что температура горения подходящая), можно приступать к жаренью.

Процесс жаренья. Во время жаренья шашлыка шампуры следует часто переворачивать. Нужно следить еще и за тем, чтобы угли не воспламенялись. Если такое произойдет, например капнет жир с мяса, следует незамедлительно сбрызнуть угли водой.

Что касается времени приготовления продуктов, то это зависит от многих факторов: размеров ломтиков, времени и способа маринования, качества продуктов и даже от вида древесины, используемой для углей. В среднем морепродукты жарятся не более 5 минут, рыба и субпродукты – 8–10 минут, баранина – 15–20 минут, говядина – 20–25 минут, свинина и птица – 15 минут, овощи – от 3 до 15 минут, грибы – 10–15 минут.

Часть 2. Готовим на мангале. Лучшие рецепты

Глава 1. Традиционные шашлыки из баранины и говядины

Для приготовления классического шашлыка используется преимущественно баранина, реже – говядина. В этой главе вы найдете лучшие рецепты восточной и азиатской кухни.

Традиционный шиш-кебаб

«Шиш-кебаб» в переводе с турецкого означает «мясо, жаренное на шампурах». В Турции для шашлыка традиционно используют баранину и телятину, реже – курицу. Несмотря на простоту приготовления, шашлык считается праздничным блюдом, поэтому к выбору и предварительной подготовке продуктов для него, а также к жарению, во всех восточных странах, в том числе и в Турции, относятся весьма серьезно.

Время приготовления – 2,5 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1,5 кг нежирной баранины (мякоти задней ноги);
✓ 2 средних лимона;
✓ 2–3 средние луковицы;
✓ 1 пучок зелени петрушки;
✓ 4–6 зубчиков чеснока;
✓ 1 ч. ложка зиры;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Лимоны вымойте, 1,5 лимона нарежьте кружочками, из оставшейся половинки выжмите сок и смешайте его с водой в соотношении 1: 1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

2. Мясо промойте, нарежьте кусочками по 40–50 г, положите в эмалированную посуду, посолите, посыпьте зирой и перцем, перемешайте с кружочками лимона, маринуйте в течение 1 часа.

3. Мясо и лук нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и сбрызгивая водой с лимонным соком.

4. Зелень петрушки вымойте и измельчите. Чеснок очистите, вымойте, мелко нарежьте, перемешайте с зеленью. Посыпьте шашлык приготовленной смесью.

Шиш-кебаб по-трабзонски

Время приготовления – 2,5 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1,5 кг нежирной баранины (мякоти задней ноги);
✓ 1 апельсин;
✓ 2,5 ст. ложки ядер грецких орехов;
✓ 2–3 средние луковицы;
✓ 2 пучка зелени кинзы;
✓ 1 корень петрушки;
✓ 2 ст. ложки яблочного уксуса;
✓ 1 ч. ложка кориандра;
✓ 1 ч. ложка красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Апельсин вымойте, срежьте и измельчите цедру. Из мякоти выжмите сок, смешайте его с водой 1: 1, добавьте толченые ядра грецких орехов.

2. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Корень петрушки вымойте, очистите, натрите на мелкой терке.

3. Мясо промойте, нарежьте кусочками по 40–50 г, положите в эмалированную посуду, посолите, посыпьте кориандром и перцем, перемешайте с луком, корнем петрушки, уксусом и апельсиновой цедрой, маринуйте в течение 1 часа.

4. Мясо и лук нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая приготовленной смесью из сока и орехов.

5. Зелень кинзы вымойте, нарубите, посыпьте ею готовый шашлык.

Шиш-кебаб с ткемали, картофелем и баклажанами

Шиш-кебаб часто маринуют с добавлением ткемали или другого острого соуса, подают к столу с жаренными на решетке овощами – сладким перцем, цуккини, картофелем, баклажанами, луком.

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1 кг баранины;
✓ 200 г курдючного сала;
✓ 4 ст. ложки соуса ткемали;
✓ 4 клубня картофеля;
✓ 2 баклажана;
✓ 2 ст. ложки оливкового или подсолнечного масла;
✓ 1/2 пучка зелени укропа;

✓ соль.

Приготовление

1. Мясо и сало промойте, нарежьте кусочками по 40–50 г, выложите в эмалированную посуду, посолите, добавьте ткемали, тщательно перемешайте. Маринуйте 1,5–2 часа.

2. Картофель вымойте, очистите, нарежьте кружочками. Баклажаны вымойте, нарежьте кружочками.

3. Мясо и сало нанижите вперемежку на шпажки. Жарьте над раскаленными углями до готовности.

4. Картофель и баклажаны посолите, полейте оливковым маслом и жарьте на решетке до готовности.

5. Зелень укропа вымойте, нарубите.

6. Шашлык подавайте к столу с жареными овощами, посыпав укропом.

Шиш-кебаб по-стамбульски

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1,5 кг нежирной баранины;
✓ 1 лимон;
✓ 1 лайм;
✓ 2 ст. ложки оливкового масла;
✓ 3 красные луковицы;
✓ 1 пучок зелени петрушки и укропа;
✓ 1 ч. ложка зиры;
✓ по 1/2 ч. ложки черного и красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Лимон и лайм вымойте, с лимона срежьте цедру, измельчите ее. Из мякоти лимона и лайма выжмите сок.

2. Лук очистите, вымойте, мелко нарежьте.

3. Мясо промойте, нарежьте кусочками по 40–50 г, положите в эмалированную посуду, посолите, поперчите, посыпьте зирой, перемешайте с луком, лимонной цедрой и смесью соков, маринуйте 1,5 часа.

4. Мясо нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая оливковым маслом.

5. Зелень петрушки и укропа вымойте, нарубите, посыпьте ею шашлык.

Классический барра кабоб

Традиционный узбекский барра кабоб готовят из нежирной баранины и курдючного сала. Отдельно подают салат из репчатого лука или редьки с зернами граната. Маринуют мясо с добавлением виноградного или яблочного уксуса.

Время приготовления – 5 часов.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 1 кг нежирной баранины;
✓ 200 г курдючного сала;
✓ 3 ст. ложки виноградного или яблочного уксуса;
✓ 6 луковиц;
✓ 2 ст. ложки зерен граната;
✓ 1 ч. ложка растительного масла;
✓ по 1 ч. ложке зиры, черного молотого перца и кориандра;
✓ соль.

Приготовление

1. Четыре луковицы очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

2. Мясо и сало промойте, нарежьте кусочками по 20–30 г, положите в эмалированную посуду, полейте уксусом (2,5 ст. ложки), перемешайте с нарезанным луком, посыпьте солью, перцем, зирой и кориандром, маринуйте 3,5–4 часа.

3. Нанижите на шампуры по 5–6 кусочков мяса и одному кусочку сала. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая водой.

4. Оставшийся лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами, посолите, полейте оставшимся уксусом, слегка разомните, оставьте на 10 минут, перемешайте с зернами граната, заправьте растительным маслом.

5. Шашлык подавайте к столу с салатом из лука.

Барра кабоб по-ташкентски

Время приготовления – 5 часов.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1–1,5 кг нежирной баранины;
✓ 200 г курдючного сала;
✓ 4 ст. ложки яблочного уксуса;
✓ 3 кислых яблока;
✓ 2 луковицы;
✓ 2 ст. ложки зерен граната;
✓ 2 черные редьки;
✓ 1 ч. ложка растительного масла;
✓ по 1 ч. ложке шафрана, кориандра и черного молотого перца;

✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Яблоки вымойте, удалите сердцевину, крупно нарежьте.

2. Мясо и сало промойте, нарежьте кусочками по 20–30 г, положите в эмалированную посуду, полейте уксусом (3,5 ст. ложки), перемешайте с луком и яблоками, посолите, поперчите, маринуйте 3,5–4 часа.

3. Мясо, лук, яблоки и сало вперемежку нанижите на шампуры, смажьте растительным маслом. Посыпьте кориандром и шафраном. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая водой.

4. Редьку вымойте, очистите, натрите на крупой терке, посолите, полейте оставшимся уксусом, перемешайте с зернами граната.

5. Шашлык подавайте к столу с салатом из редьки.

Чупон кабоб

Это восхитительное узбекское блюдо готовят исключительно из говяжьей вырезки, которую предварительно отбивают и маринуют с добавлением уксуса и большого количества зелени.

Время приготовления – 4 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1,5 кг говяжьей вырезки;
✓ 2 луковицы;
✓ по 1 пучку зелени укропа, петрушки и кинзы;
✓ 2 ст. ложки яблочного уксуса;
✓ 2–3 помидора;
✓ 2 огурца;
✓ 1/2 ч. ложки красного молотого перца;
✓ 1/2 ч. ложки сушеного любистока;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарубите. Зелень вымойте, крупно нарежьте.

2. Говядину промойте, нарежьте ломтиками длиной 10–12 см, слегка отбейте, положите в эмалированную кастрюлю, посолите, добавьте лук, зелень, любисток, полейте уксусом, тщательно перемешайте, маринуйте 2,5–3 часа.

3. Ломтики мяса нанижите вдоль на тонкие металлические шпажки, поперчите. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая водой.

4. Огурцы и помидоры вымойте, нарежьте кружочками, посолите.

5. Шашлык подавайте к столу на шпажках, гарнируйте овощами.

Кийма кабоб (шашлык из рубленого мяса)

Узбекский шашлык из рубленого мяса жарится очень быстро. Традиционно его готовят в качестве повседневного блюда, однако существует и праздничный вариант кушанья – кийма кабоб из мяса ягненка со сметанным соусом и базиликом. В этом случае шашлык подают с уй нони – традиционными узбекскими лепешками.

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 600 г говядины;
✓ 600 г баранины;
✓ 2 луковицы;
✓ 3 зубчика чеснока;
✓ 1 яйцо;
✓ 1 пучок зелени петрушки;
✓ 2 ч. ложки виноградного уксуса;
✓ 2,5 ст. ложки пшеничной муки;
✓ по 1 ч. ложке черного и красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Мясо промойте, крупно нарежьте, пропустите через мясорубку.

2. Лук и чеснок очистите, вымойте, нарубите. Зелень петрушки вымойте, измельчите.

3. Фарш посолите, перемешайте с луком, чесноком, зеленью, черным перцем и взбитым яйцом.

4. Сформируйте изделия в виде колбасок длиной 10–12 см, нанижите на металлические шпажки, посыпьте мукой, смешанной с красным перцем. Жарьте над раскаленными углями до готовности. При подаче к столу сбрызните уксусом.

Шашлык по-гиждувански

Рецепт этого шашлыка передается из поколения в поколение поварами из Гиждувана – узбекского городка, расположенного недалеко от Бухары. Считается, что только местные кулинарные

асы умеют жарить настоящий кабоб, название которого известно в Узбекистане с 1620 года. В чем же секрет приготовления этого кушанья? Только ли в мастерстве гиждуванских поваров? Оказывается, что не только. Непревзойденный вкус и потрясающий аромат изысканному яству придает сочетание таких, казалось бы, обычных ингредиентов, как гранатовый сок, черный чай и базилик.

Время приготовления – 2 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1,5 кг телятины;
✓ 300 г жирной баранины;
✓ 4 красных луковицы;
✓ 4 стручка сладкого перца;
✓ 5 ст. ложек виноградного уксуса;
✓ сок 1 граната;
✓ 1 пучок зелени кинзы;
✓ 2–3 веточки базилика;
✓ 1 лимон;
✓ по 2–3 огурца и помидора;
✓ 1/2 стакана крепкого чая;
✓ по 1 ч. ложке черного молотого перца, зиры и кориандра;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, две луковицы нарубите, оставшиеся нарежьте кольцами. Зелень кинзы и веточки базилика вымойте, нарубите. Сладкий перец вымойте, удалите плодоножки и семена, крупно нарежьте.

2. Телятину промойте, нарежьте кусочками по 60–80 г, посыпьте рубленым луком, солью, частью молотого перца, зиры и кориандра, добавьте кинзу и базилик, тщательно перемешайте и оставьте на 15 минут. Полейте уксусом и гранатовым соком, еще раз перемешайте, маринуйте в течение 20–30 минут.

3. Баранину промойте, нарежьте тонкими длинными ломтиками, посолите.

4. Кусочки телятины оберните ломтиками баранины, нанижите на шампуры вперемежку со сладким перцем и кольцами лука, посыпьте оставшимися специями. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая горячим чаем.

5. Помидоры и огурцы вымойте, нарежьте тонкими кружочками. Лимон вымойте, нарежьте фигурными ломтиками.

6. Шашлык подавайте к столу на шампурах, украсьте лимоном, гарнируйте помидорами и огурцами.

Шашлык «Актюбинский»

В Казахстане огромной популярностью пользуется шашлык из баранины, тыквы и мелкого лука. Это кушанье наряду с бешбармаком считается праздничным. В Актюбинске к шашлыку подают салат из редьки и моркови, а также сырный соус.

Время приготовления – 4 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1,5 кг баранины;
✓ 10–12 мелких луковиц;
✓ 200 г мякоти тыквы;
✓ 100 мл рафинированного растительного масла;
✓ 2–3 ст. ложки 3 %-ного уксуса;
✓ 1 пучок зелени петрушки;
✓ несколько веточек базилика;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ по 1/4 ч. ложки молотого тмина и красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Растительное масло доведите до кипения на слабом огне, добавьте соль, перец, тмин, влейте уксус, перемешайте и оставьте на 15 минут.

2. Мясо промойте, нарежьте кубиками, положите в эмалированную посуду, залейте приготовленной смесью, тщательно перемешайте и слегка разомните, маринуйте в течение 2 часов.

3. Лук очистите, вымойте. Тыкву нарежьте кубиками, добавьте к мясу вместе с луком, маринуйте еще 40–50 минут.

4. Мясо, тыкву и лук нанижите вперемежку на шампуры, жарьте над раскаленными углями, периодически сбрызгивая водой.

5. Базилик и петрушку вымойте, нарубите. Шашлык подавайте к столу, посыпав зеленью.

Шашлык по-казахски с морковью и грушами

Время приготовления – 3,5 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1,5 кг баранины;
✓ 3 луковицы;
✓ 2–3 крупные моркови;
✓ 2–3 твердые груши;

✓ 4 ст. ложки растительного масла;
✓ 2–3 ст. ложки яблочного уксуса;
✓ 1 пучок зелени петрушки и укропа;
✓ 2 веточки эстрагона;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ по 1/4 ч. ложки кориандра и красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. В теплое растительное масло добавьте соль, перец, кориандр, влейте уксус, перемешайте и оставьте на 20 минут.
2. Морковь вымойте, очистите, крупно нарежьте. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.
3. Мясо промойте, нарежьте кубиками, положите в эмалированную посуду, залейте приготовленным маринадом, добавьте морковь и лук, тщательно перемешайте и слегка разомните, маринуйте в течение 2 часов.
4. Груши вымойте, разрежьте пополам, удалите сердцевину, крупно нарежьте.
5. Мясо, морковь, груши и лук нанижите вперемежку на шампуры, жарьте над раскаленными углями, периодически сбрызгивая водой.
6. Зелень и эстрагон вымойте, нарубите. Шашлык подавайте к столу, посыпав зеленью.

Шашлык из говядины по-бомбейски

Как известно, традиционная индийская кухня вегетарианская. Однако в западных регионах предпочитают кушанья из мяса – и не только из баранины и птицы, но и из говядины. Большой популярностью пользуются блюда, приготовленные в тандыре и над раскаленными углями, в частности шашлыки. Мясо маринуют в основном в йогурте, добавляя ароматный шафран. В качестве гарнира подают кукурузу или рис басмати с карри.

Время приготовления – 3,5 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1,5 кг говядины;
✓ 4 стручка сладкого перца;
✓ 1 небольшой цуккини;
✓ 1,5 стакана несладкого йогурта;
✓ 150–200 г риса басмати;
✓ 1 ст. ложка кукурузного масла;
✓ по 2 ч. ложки карри и шафрана;
✓ соль.

Приготовление

1. Мясо промойте, нарежьте кусочками по 30–40 г, посолите, посыпьте шафраном, тщательно перемешайте с йогуртом. Маринуйте 2–2,5 часа.

2. Сладкий перец вымойте, удалите плодоножки и семена. Нарежьте ломтиками.

3. Цуккини вымойте, нарежьте кружочками.

4. Рис отварите в подсоленной воде, заправьте смесью кукурузного масла и карри.

5. Мясо, сладкий перец и цуккини нанижите вперемежку на шпажки. Жарьте над раскаленными углями до готовности. Подавайте к столу с рисом.

Люля-кебаб

Люля-кебаб – это традиционное восточное блюдо из рубленой баранины или говядины. Предполагается, что кушанье впервые появилось в Багдаде приблизительно в X–XI веке.

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1 кг баранины;
✓ 100 г курдючного сала;
✓ 3–4 луковицы;
✓ 3–4 зубчика чеснока;
✓ 2–3 огурца;
✓ 1/2 пучка зелени петрушки;
✓ сок 1/2 лимона;
✓ 1 ст. ложка красного винного уксуса;
✓ 3–4 тонких лаваша;
✓ по 1 ч. ложке кориандра и черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Баранину промойте, крупно нарежьте.

2. Лук и чеснок очистите, вымойте, крупно нарежьте.

3. Огурцы вымойте, нарежьте ломтиками. Зелень петрушки вымойте, нарубите.

4. Мясо, 2 луковицы и чеснок пропустите через мясорубку, посолите, добавьте нарезанное кубиками сало, кориандр, лимонный сок, перец и часть зелени петрушки, перемешайте, полейте уксусом, оставьте на 20 минут.

5. Из фарша сформируйте лепешки, оберните их вокруг шампуров, прижмите.

6. Жарьте над раскаленными углями до готовности.

7. Люля-кебаб выложите на лаваш, посыпьте оставшейся зеленью петрушки. Отдельно подайте огурцы.

Шашлык из баранины по-татарски

В традиционной татарской кухне преобладают блюда из мяса – вареного, тушеного и конечно же, жареного. При этом предпочтение отдается кушаньям из жирной баранины и говядины. Если используется вырезка, то ее готовят с добавлением кусочков бараньего сала либо в процессе тепловой обработки обильно поливают топленым или растительным маслом.

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 1 кг жирной баранины;
✓ 3–4 ст. ложки острого томатного соуса;
✓ 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса;
✓ 2 ч. ложки лимонного сока;
✓ 2 луковицы;
✓ 1 небольшой корень петрушки;
✓ по 1 ч. ложке красного молотого перца и кориандра;
✓ 3–4 горошины душистого перца;
✓ лавровый лист;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, мелко нарежьте. Корень петрушки вымойте, очистите, натрите на крупной терке.

2. Баранину промойте, нарежьте кусочками по 40–50 г, положите в эмалированную посуду, посолите, добавьте перец горошком, кориандр, корень петрушки и лук, влейте уксус, тщательно перемешайте, маринуйте 2 часа.

3. Мясо нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями, периодически сбрызгивая водой с добавлением лимонного сока. За 5 минут до готовности посыпьте красным перцем.

4. Подавайте к столу, сняв с шампуров. Отдельно подайте острый соус.

Шашлык «Темле»

Слово «темле» в переводе с татарского означает «вкусный». И действительно, вкус этого аппетитного шашлыка, приправленного

ароматными специями, не разочарует даже гурманов.

Время приготовления – 4,5–5 часов.

Ингредиенты на 4–5 порций:

✓ 2–2,5 кг баранины;
✓ 2 средние луковицы;
✓ 3 ст. ложки винного уксуса;
✓ 1 пучок листьев салата;
✓ 1 пучок зелени укропа и петрушки;
✓ 1 лимон;
✓ 1 стручок острого перца;
✓ 1 ч. ложка сушеной мяты;
✓ 1/2 ч. ложки молотого тмина;
✓ 1 веточка эстрагона;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, мелко нарежьте. Эстрагон и перец вымойте, измельчите.

2. Мясо промойте, нарежьте кусочками по 30–40 г, выложите в эмалированную посуду, посолите, влейте уксус, добавьте лук, эстрагон, перец, тмин и мяту, тщательно перемешайте. Маринуйте 3,5–4 часа.

3. Мясо нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями до готовности.

4. Листья салата, лимон и зелень вымойте. Лимон нарежьте ломтиками.

5. Мясо подавайте на листьях салата, украсьте веточками зелени и ломтиками лимона.

Лищапап

Для приготовления классического адыгейского шашлыка используют два способа тепловой обработки – жаренье и тушение. Лищапап подают к столу с кукурузной кашей, сваренной в бульоне.

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1,5 кг баранины (мякоть задней ноги);
✓ 1 ст. ложка растительного масла;
✓ 3 луковицы;
✓ 4 зубчика чеснока;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ 1 стакан кукурузной крупы;
✓ 3 стакана мясного бульона;

✓ 1 пучок зелени укропа и петрушки;
✓ соль.

Приготовление

1. Чеснок очистите, вымойте, измельчите с помощью чеснокодавилки, перемешайте с солью и перцем, влейте растительное масло.

2. Мясо промойте, нарежьте ломтиками по 40–50 г, слегка отбейте, нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями в течение 5–7 минут, периодически смазывая чесночно-масляной смесью.

3. Лук очистите, вымойте, нарежьте полукольцами. Мясо переложите в казан, влейте 1/2 стакана воды, тушите 10 минут. Добавьте лук, влейте 1/2 стакана бульона, тушите до готовности.

4. Зелень вымойте, нарубите, перемешайте с мясом.

5. Предварительно замоченную кукурузную крупу залейте оставшимся подсоленным бульоном, варите на слабом огне 20–30 минут.

6. Лищапап подавайте к столу с кукурузной кашей.

Лищапап «Свадебный»

Время приготовления – 4 часа.

Ингредиенты на 4–5 порций:

✓ 1 кг баранины (мякоть задней ноги);
✓ 1 кг телятины;
✓ 1 ст. ложка топленого масла;
✓ 4 ст. ложки сметаны;
✓ 2 ч. ложки жидкого меда;
✓ 4 луковицы;
✓ 5 зубчиков чеснока;
✓ по 1 ч. ложке черного и красного молотого перца;
✓ 2 пучка зелени укропа, кинзы и петрушки;
✓ 1,5 ч. ложки смеси зиры и тмина;
✓ соль.

Приготовление

1. Чеснок очистите, вымойте, измельчите с помощью чеснокодавилки, смешайте с солью и перцем, добавьте разогретое топленое масло и мед, перемешайте, оставьте на 20 минут.

2. Мясо промойте, нарежьте ломтиками по 40–50 г, слегка отбейте, нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями в течение 5–7 минут, периодически смазывая приготовленной смесью.

3. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Мясо

переложите в казан, влейте 1/2 стакана воды, смешанной со сметаной, тушите 10 минут. Добавьте лук, тмин и зиру, тушите до готовности, подливая при необходимости воду.

4. Зелень вымойте, нарубите. Посыпьте ею готовый лищапап.

Ики-бир

Секрет приготовления шашлыка по-армянски – в предварительной подготовке мяса, которое сначала выдерживают, пересыпав луком и специями, а затем уже маринуют с уксусом и кислым соком (гранатовым или виноградным).

Время приготовления – 6 часов.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 1 кг баранины;
✓ 100 г курдючного сала;
✓ 4 средние луковицы;
✓ 100–150 г ткемали;
✓ 1/2 стакана кислого гранатового или виноградного сока;
✓ 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса;
✓ 1/2 ч. ложки душистого молотого перца;
✓ 1 ч. ложка кориандра;
✓ виноградные листья;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

2. Мясо и сало промойте, мясо нарежьте ломтиками длиной 4–5 см, сало – мелкими кубиками, выложите в эмалированную посуду, прослаивая луком. Каждый слой посыпьте перцем и кориандром. Оставьте в прохладном месте на 4,5 часа.

3. Влейте смесь гранатового сока и уксуса, тщательно разомните руками не менее 10 минут, затем снова маринуйте в течение 20–30 минут.

4. Сделайте солевой раствор (растворите соль в воде). Мясо нанижите на шампуры вперемежку с кубиками сала и кольцами лука, сбрызните солевым раствором.

5. Жарьте над раскаленными углями, периодически сбрызгивая солевым раствором. Ики-бир подавайте к столу на виноградных листьях. Отдельно подайте ткемали.

Ики-бир «Огненный»

Время приготовления – 6 часов.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1–1,5 кг баранины;
✓ 100–200 г курдючного сала;
✓ 4 луковицы;
✓ 4 ст. ложки острого томатного соуса;
✓ 2 ст. ложки панировочных сухарей;
✓ по 1/2 стакана гранатового и томатного сока;
✓ 1 ст. ложка красного винного уксуса;
✓ 1,5 ч. ложки красного молотого перца;
✓ 1 ч. ложка кориандра;
✓ 2 пучка листьев салата;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

2. Мясо и сало промойте, мясо нарежьте ломтиками длиной 4–5 см, сало – мелкими кубиками, выложите в эмалированную посуду, прослаивая луком. Каждый слой посыпьте кориандром. Оставьте в прохладном месте на 4,5 часа.

3. Влейте смесь гранатового сока, томатного соуса и уксуса, тщательно разомните руками не менее 10 минут, затем снова маринуйте в течение 20–30 минут.

4. Мясо нанижите на шампуры вперемежку с кубиками сала и кольцами лука, посыпьте смесью соли, красного перца и панировочных сухарей.

5. Жарьте над раскаленными углями, периодически сбрызгивая томатным соком. Подавайте к столу, украсив листьями салата.

Мцвади по-имеретийски

Если говорить о классическом грузинском шашлыке, то для его приготовления используют ломтики телятины, которые нанизывают на шампуры по всей длине. Предварительно мясо маринуют не менее 3 часов. Интересно, что почти в каждом грузинском городе существует свой «кулинарный стиль» приготовления мцвади. Например, в Имерети шашлык готовят с баклажанами и подают с лобио, в Тбилиси предпочитают мцвади из баранины, маринованной в красном вине, в Гудаури вместе с мясом нанизывают на шампуры помидоры и яблоки.

Время приготовления – 4 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1,5 кг телятины;
✓ 2–3 крупных баклажана;

✓ 2 ст. ложки винного уксуса;
✓ 1 ч. ложка 3 %-ного уксуса;
✓ 1/2 стакана белого сухого вина;
✓ 5 луковиц;
✓ 5–6 очищенных грецких орехов;
✓ 250 г замороженной стручковой фасоли;
✓ 2 средние моркови;
✓ 4 ст. ложки томатного соуса;
✓ 2 ст. ложки оливкового масла;
✓ 1 пучок зелени кинзы;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ 6–8 горошин душистого перца;
✓ 1/2 ч. ложки красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Мясо промойте, нарежьте ломтиками по 50–70 г, положите в эмалированную посуду, полейте винным уксусом (1 ст. ложка) и оставьте при комнатной температуре на 15 минут.

2. Лук очистите, вымойте, 3 луковицы нарежьте кольцами, оставшиеся нарубите и сбрызните 3 %-ным уксусом.

3. Мясо посолите, перемешайте с кольцами лука, черным и душистым перцем, полейте вином. Маринуйте в прохладном месте 2,5 часа.

4. Баклажаны вымойте, крупно нарежьте, нанижите на шампуры, чередуя с кусками мяса и кольцами лука.

5. Шашлык жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая оставшимся винным уксусом, смешанным с водой 1: 3.

6. Для приготовления лобио морковь вымойте, очистите, натрите на крупной терке, перемешайте с фасолью и маринованным луком. Выложите на сковороду с разогретым оливковым маслом, посолите, посыпьте красным перцем, слегка обжарьте, влейте томатный соус, тушите 5–7 минут.

7. Зелень кинзы вымойте, нарубите. Орехи измельчите. Шашлык посыпьте зеленью и орехами, подавайте к столу с лобио.

Мцвади по-тбилисски

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1,5 кг баранины (мякоть задней ноги);
✓ 1 стакан минеральной воды;
✓ 2 небольших цуккини;

✓ 2 ст. ложки красного винного уксуса;
✓ 1 ч. ложка тертой апельсиновой цедры;
✓ 1/2 стакана красного сухого вина;
✓ 5 луковиц;
✓ 1 ст. ложка молотого арахиса;
✓ по 1 пучку зелени кинзы и петрушки;
✓ по 1 ч. ложке кориандра и черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Мясо промойте, нарежьте ломтиками по 40–50 г, положите в эмалированную посуду, полейте уксусом и оставьте при комнатной температуре на 10 минут.

2. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

3. Мясо посолите, перемешайте с луком, апельсиновой цедрой, поперчите, посыпьте кориандром. Маринуйте в прохладном месте 1,5 часа.

4. Цуккини вымойте, нарежьте толстыми кружками, нанижите на шампуры, чередуя с кусками мяса и кольцами лука.

5. Шашлык жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая минеральной водой.

6. Зелень кинзы и петрушки вымойте, нарубите. При подаче к столу посыпьте шашлык зеленью и арахисом.

Мцвади по-гудаурски

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1,5 кг телятины;
✓ 1 стакан минеральной воды;
✓ 10–12 мелких помидоров;
✓ 10–12 мелких яблок;
✓ 2 стакана айрана;
✓ по 1 пучку зелени укропа и петрушки;
✓ 2 лимона;
✓ по 1/2 ч. ложки красного и черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Мясо промойте, нарежьте ломтиками по 40–50 г, посолите, поперчите, залейте айраном. Маринуйте в прохладном месте 1,5 часа.

2. Помидоры и яблоки вымойте, целиком нанижите на шампуры, чередуя с кусками мяса.

3. Шашлык жарьте над раскаленными углями до готовности,

периодически сбрызгивая минеральной водой.

4. Зелень укропа и петрушки вымойте, нарубите. Лимоны вымойте, нарежьте кружочками. При подаче к столу шашлык посыпьте зеленью и украсьте кружочками лимона.

Баранина с овощами на шпажках по-ирански

Иранская кухня – одна из самых древних в мире. Основными ингредиентами блюд являются рис, мучные изделия и овощи. Мясо, в основном баранину, реже говядину, в Иране тоже едят, но не как самостоятельное кушанье. Как правило, куски баранины входят в состав сложных блюд. Шашлыки в иранской кухне готовят из равного количества овощей и мяса.

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1 кг баранины (мякоть задней ноги);
✓ 4 стручка сладкого перца;
✓ 2–3 клубня картофеля;
✓ 3 луковицы;
✓ 2 небольших цуккини;
✓ 1 ч. ложка шафрана;
✓ 1 лимон;
✓ 1 пучок листьев салата;
✓ соль.

Приготовление

1. Лимон вымойте, мелко нарежьте. Лук очистите, вымойте, 2 луковицы мелко нарежьте, оставшуюся разрежьте пополам и разделите на чешуйки.

2. Мясо промойте, нарежьте небольшими кусочками, посолите, перемешайте с лимоном и шафраном. Маринуйте в течение 2 часов.

3. Цуккини вымойте, нарежьте кружочками. Картофель вымойте, очистите, нарежьте ломтиками. Сладкий перец вымойте, удалите плодоножки и семена, нарежьте ломтиками.

4. Мясо нанижите на шпажки вперемежку с цуккини, картофелем, сладким перцем и чешуйками лука. Жарьте над раскаленными углями до готовности. При подаче к столу выложите на вымытые листья салата.

Шашлык «Батумский»

Ароматный шашлык из бараньей вырезки с ломтиками

курдючного сала традиционно жарят в Батуми. И не только по праздникам. Редкий вечер выходного дня обходится без семейной или дружеской трапезы, главное блюдо которой, конечно же, шашлык.

Время приготовления – 4 часа.

Ингредиенты на 4–5 порций:

✓ 1,5 кг баранины;
✓ 300 г курдючного сала;
✓ 4 красные луковицы;
✓ 1 небольшой стебель сельдерея;
✓ 1 пучок зелени кинзы;
✓ 1 пучок зеленого лука;
✓ по 1/2 стакана кислого яблочного сока и белого сухого вина;
✓ 1/2 ч. ложки молотого кардамона;
✓ по 1/4 ч. ложки красного молотого перца и шафрана;
✓ соль.

Приготовление

1. Репчатый лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Сельдерей вымойте, крупно нарежьте.

2. Мясо и сало промойте, нарежьте небольшими ломтиками, выложите в эмалированную посуду, влейте вино, добавьте кольца лука, сельдерей, кардамон, соль, тщательно перемешайте. Маринуйте в прохладном месте в течение 3 часов.

3. В яблочный сок добавьте красный перец и шафран. Мясо, сало, сельдерей и лук нанижите вперемежку на шампуры. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая соком.

4. Зеленый лук и кинзу вымойте, нарубите. Мясо, сало и овощи снимите с шампуров, выложите на большое блюдо, посыпьте зеленью.

Шашлык из говяжьей вырезки по-ереванski

Время приготовления – 1,5 часа

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1–1,5 кг говяжьей вырезки;
✓ 1 стакан белого сухого вина;
✓ 3 помидора;
✓ 2–3 огурца;
✓ 2 луковицы;
✓ сок 1 апельсина;
✓ 1 пучок зелени кинзы;

✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;

✓ соль.

Приготовление

1. Помидоры и огурцы вымойте, нарежьте кружочками. Лук очистите, вымойте и нарежьте кольцами.

2. Зелень кинзы вымойте и нарубите.

3. Мясо промойте, нарежьте кусочками по 20–30 г, посолите, поперчите, полейте апельсиновым соком, оставьте на 20 минут.

4. Нанижите мясо на шампуры вперемежку с кольцами лука и кружочками помидоров. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически поливая вином. При подаче к столу посыпьте зеленью кинзы, украсьте кружочками огурцов.

Шашлык по-сумгаитски

В Азербайджане огромной популярностью пользуется шашлык по-сумгаитски. Для его приготовления используют молодую баранину с костями. При этом мясо не маринуют, а жарят сразу же после предварительной подготовки.

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 4–5 порций:

✓ 2 кг молодой баранины (с костями);

✓ 5 ст. ложек майонеза;

✓ по 1 пучку зеленого лука и базилика;

✓ несколько листиков мяты или мелиссы;

✓ 1 веточка эстрагона;

✓ по 1 ч. ложке черного молотого перца и паприки;

✓ соль.

Приготовление

1. Баранину промойте, нарубите вместе с костями кусками средней величины.

2. Зелень (кроме эстрагона) вымойте и нарубите.

3. Мясо выложите в керамическую или эмалированную посуду, посолите, поперчите, перемешайте с зеленью и майонезом. Разомните руками в течение 10 минут.

4. Нанижите на шампуры и жарьте над раскаленными углями до готовности.

5. Эстрагон вымойте и измельчите. Куски мяса снимите с шампуров, выложите на блюдо, посыпьте эстрагоном и паприкой.

Шашлык по-балкански

В странах Балканского полуострова шашлыки из говядины и баранины пользуются огромной популярностью. Рецептов этого блюда там много. Например, в Греции жарят в основном грузинский мцвади, в Словении и Черногории предпочитают делать шашлык из говядины и большого количества овощей или грибов. И трудно сказать, где шашлык вкуснее. У каждого кушанья свой неповторимый вкус и аромат.

Время приготовления – 4 часа.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 1 кг говяжьей вырезки;
✓ 10–12 шампиньонов;
✓ 3 луковицы;
✓ 3 зубчика чеснока;
✓ сок 1/2 лимона;
✓ 2 лайма;
✓ 1 пучок зеленого лука;
✓ 4 ст. ложки оливкового масла;
✓ 1 ч. ложка красного молотого перца;
✓ 1/2 ч. ложки измельченного тимьяна;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Лаймы вымойте, нарежьте ломтиками вместе с кожурой.

2. Говядину промойте, нарежьте кубиками по 30–40 г, выложите в эмалированную посуду, посолите, добавьте перец, тимьян, лайм, маринуйте в течение 3 часов.

3. Чеснок очистите, вымойте, измельчите с помощью чеснокодавилки, смешайте с оливковым маслом и лимонным соком, посолите.

4. Грибы промойте, очистите. Мясо, лук и грибы (целиком) нанижите вперемежку на шампуры.

5. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая масляной смесью. При подаче к столу украсьте перьями вымытого зеленого лука.

Праздничный шашлык по-черногорски

Время приготовления – 4,5 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1–1,5 кг говяжьей вырезки;
✓ 100 г сушеных лесных грибов;
✓ 3 луковицы;
✓ сок 1 грейпфрута;

✓ 1 пучок листьев салата;
✓ 4 ст. ложки сметаны;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ по 1/2 ч. ложки кориандра и тмина;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

2. Говядину промойте, нарежьте кубиками по 30–40 г, выложите в эмалированную посуду, посолите, добавьте перец, тмин, кориандр, влейте грейпфрутовый сок, маринуйте 1 час.

3. Предварительно замоченные грибы выложите в кастрюлю, залейте подсоленной водой, варите до готовности. Бульон процедите.

4. Мясо выньте из маринада, перемешайте с луком и грибным бульоном, маринуйте еще 2–2,5 часа.

5. Мясо и лук нанижите вперемежку на шампуры. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая сметаной. Подавайте к столу на вымытых листьях салата. Отдельно подайте вареные грибы.

Праздничный сенегальский шашлык

В сенегальской кухне в основном используют курицу, рыбу и морепродукты, а вот блюда из баранины и говядины считаются там деликатесами. Готовят их исключительно по большим праздникам и вовсе не на скорую руку. Процесс маринования и жаренья праздничного сенегальского шашлыка – очень ответственное дело. К мясным блюдам в Сенегале традиционно подают кускус и различные соусы.

Время приготовления – 6–7 часов.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1,5 кг говяжьей вырезки;
✓ 1 ст. ложка горчицы;
✓ сок 1/2 лимона;
✓ 2 ст. ложки рисового уксуса;
✓ 3 ст. ложки соевого соуса;
✓ 4 средние луковицы;
✓ 2 ст. ложки арахисового масла;
✓ по 1 ч. ложке кориандра, карри и кайенского перца;
✓ 1 стручок перца чили;
✓ 8–10 листиков мяты;
✓ лавровый лист;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

2. Мясо промойте, нарежьте кусочками по 30–40 г, выложите в эмалированную посуду вместе с луком, посыпьте кориандром, кайенским перцем, посолите, добавьте горчицу, уксус, лавровый лист и лимонный сок. Тщательно перемешайте, маринуйте в прохладном месте в течение 5–6 часов.

3. Для приготовления соуса арахисовое масло подогрейте, перемешайте с карри, соевым соусом и солью.

4. Мясо и лук нанижите вперемежку на шампуры. Маринад из-под мяса процедите и доведите до кипения.

5. Жарьте шашлык над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая то маринадом, то приготовленным соусом.

6. Перец чили нарежьте колечками. Шашлык подавайте к столу на шампурах, украсив чили и вымытыми листиками мяты.

Шашлык из телятины и хлеба

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 1 кг телятины;
✓ 10 ломтиков ржаного хлеба;
✓ сок 1 лимона;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Мясо промойте, нарежьте небольшими ломтиками, отбейте, натрите солью и перцем.

2. Мясо нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая смесью из воды и лимонного сока (1: 1).

3. За 10 минут до готовности выложите на решетку хлеб.

4. Шашлык подавайте к столу с жареным хлебом.

Шашлык из бараньих ребрышек, лука и зелени

Время приготовления – 2 часа.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 1 кг бараньих ребрышек;
✓ 3–4 луковицы;
✓ по 1 пучку зеленого лука, зелени кинзы и укропа;

✓ 3 ст. ложки 3 %-ного уксуса;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

2. Бараньи ребрышки промойте, нарубите порционными кусками, посолите, поперчите, перемешайте с луком, полейте уксусом, еще раз тщательно перемешайте, маринуйте 1 час.

3. Бараньи ребрышки и лук нанижите на шампуры и жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая водой.

4. Зеленый лук, зелень укропа и кинзы вымойте и нарубите. Шашлык выложите на блюдо, посыпьте зеленью.

Шашлык по-чабански

Это незатейливое, но очень вкусное блюдо из баранины легко приготовить в походных условиях – достаточно взять с собой предварительно замаринованное мясо. Жарится шашлык на вертеле, однако при желании можно использовать и шампуры.

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1 кг баранины (мякоть);
✓ 300 г курдючного сала;
✓ 1 лимон;
✓ 1 ст. ложка винного уксуса;
✓ 1 пучок тимьяна;
✓ 1 пучок розмарина;
✓ 3 луковицы;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ 5–6 горошин душистого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Лимон вымойте и нарежьте полукружиями. Мясо и сало промойте, нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите, нарежьте кольцами.

2. Мясо и сало перемешайте с лимоном и луком, посолите, добавьте перец горошком. Тщательно перемешайте, маринуйте 2 часа.

3. Мясо и сало нанижите на вертел или шампуры вперемежку с кольцами лука.

4. Уксус разведите водой в соотношении 1: 4. Тимьян и розмарин свяжите в один пучок.

5. Вертел или шампуры поместите над раскаленными углями. Жарьте до готовности, периодически сбрызгивая уксусным раствором с помощью пучка зелени. При подаче к столу мясо снимите с вертела или шампуров, посыпьте черным перцем.

Шашлык из говядины и баранины

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1 кг говядины;
✓ 0,5 кг баранины;
✓ 100 г шпика;
✓ 3 луковицы;
✓ 2 зубчика чеснока;
✓ 1 пучок зелени кинзы и петрушки;
✓ сок 1/2 лимона;
✓ 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса;
✓ 2–3 лавровых листа;
✓ 10–15 помидоров черри;
✓ 6 ст. ложек кетчупа;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте и нарежьте кольцами. Чеснок очистите и вымойте. Зелень петрушки и кинзы вымойте, нарубите. Черри вымойте.

2. Мясо промойте, нарежьте небольшими кусочками, слегка отбейте. Шпик нарежьте кубиками.

3. В 0,5 л кипящей воды добавьте соль, перец, зелень петрушки и кинзы, лавровый лист, чеснок, варите в течение 3 минут, процедите и охладите.

4. Мясо, лук и шпик залейте приготовленным маринадом, добавьте уксус, лимонный сок. Маринуйте в течение 1–1,5 часов.

5. Мясо, шпик и кольца лука нанижите на шампуры и жарьте над раскаленными углями до готовности. При подаче к столу полейте кетчупом и гарнируйте черри.

Шашлык по-каракольски

Небольшой киргизский город Каракол славится не только красивой природой, горнолыжным курортом и памятником Пржевальскому, но и вкуснейшей кухней, вобравшей в себя как

киргизские, так и узбекские, казахские, уйгурские и даже русские кулинарные традиции. И конечно же, у каждого местного повара имеется свой уникальный рецепт шашлыка.

Время приготовления – 6 часов.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1,5 кг бараньих ребер (парных);
✓ по 2 ст. ложки лимонного и гранатового сока;
✓ 3 луковицы;
✓ 6 зубчиков чеснока;
✓ 2 пучка зелени петрушки, укропа и сельдерея;
✓ 1 ч. ложка молотой паприки;
✓ 1/2 ч. ложки зиры;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук и чеснок очистите, вымойте, нарубите.

2. Бараньи ребра промойте. Не отделяя друг от друга, выложите в подходящую емкость, посолите, посыпьте зирой, чесноком и луком, полейте лимонным и гранатовым соком. Маринуйте в прохладном месте 3,5–4 часа, периодически переворачивая и слегка разминая мякоть.

3. Ребра нанижите на шампуры. Жарьте над раскаленными углями до готовности, при необходимости сбрызгивая слегка подсоленной водой.

4. Зелень вымойте, нарубите. Готовый шашлык снимите с шампуров, выложите на блюдо, посыпьте паприкой и зеленью.

Шашлык из говядины, маринованной в томатном соке

Время приготовления – 6 часов.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1,5 кг говядины;
✓ 1 л томатного сока;
✓ 4 луковицы;
✓ 100 г сыра;
✓ по 100 г майонеза и сметаны;
✓ 100 мл острого кетчупа;
✓ по 2 помидора и огурца;
✓ 1 пучок листьев салата;
✓ 1 ч. ложка карри;
✓ 2 ч. ложки черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, 2 луковицы нарубите.

2. Мясо промойте, нарежьте кусочками по 40–50 г, перемешайте с луком, посолите, поперчите, влейте томатный сок. Маринуйте в течение 4 часов.

3. Оставшиеся луковицы крупно нарежьте. Мясо и куски лука нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая оставшимся от маринования соком.

4. Сыр натрите на мелкой терке, взбейте с помощью блендера со сметаной и карри.

5. Помидоры и огурцы вымойте, нарежьте кружочками.

6. При подаче к столу гарнируйте шашлык овощами, украсьте вымытыми листьями салата. Отдельно подайте кетчуп, майонез и сырный соус.

Шашлык «Карамай»

Это современное блюдо азиатской кухни – говядина на шпажках, маринованная с луком-пореем. Название шашлык получил в честь небольшого китайского городка Карамай, где, видимо, и приготовили это кушанье впервые. Скорее всего, рецепт был заимствован из казахской кухни. Дело в том, что этот город находится недалеко от границы с Казахстаном, к тому же среди жителей Карамая немало казахов.

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1 кг говядины;
✓ 200 г курдючного сала;
✓ 6 ст. ложек темного соевого соуса;
✓ сок 1/2 лимона;
✓ 1 стебель лука-порея;
✓ по 1 стручку сладкого и жгучего перца;
✓ 1 морковь;
✓ 1 помидор;
✓ 1 пучок листьев салата;
✓ перья лука-шалота;
✓ капуста пак-чой;
✓ 1 ч. ложка молотого белого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Говядину промойте, нарежьте кубиками. Сало нарежьте тонкими ломтиками.

2. Лук-порей вымойте, нарубите.

3. Мясо и сало перемешайте с луком-пореем, посолите,

посыпьте частью белого перца, полейте уксусом, тщательно перемешайте, маринуйте в течение 2 часов.

4. Говядину и сало вперемежку нанижите на шпажки, плотно прижимая кусочки друг к другу.

5. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая лимонным соком, смешанным с водой в соотношении 1: 3.

6. Капусту пак-чой, листья салата и лук-шалот вымойте. Морковь вымойте, очистите, нарежьте соломкой. Сладкий и жгучий перец вымойте, удалите плодоножки и семена, нарежьте полосками. Помидор вымойте, нарежьте тонкими ломтиками.

7. Шашлык выложите на блюдо на листья салата, посыпьте оставшимся белым перцем. Оформите розочкой из ломтиков помидора и перьев лука шалота, украсьте морковью, капустой пак-чой и перцем.

Кабырга

Слово «кабырга» в переводе с казахского означает «ребро, бок». Это вкуснейшее блюдо из грудинки готовят по праздникам.

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 4–5 порций:

✓ 1,5–2 кг бараньей грудинки без костей;
✓ 3 стручка сладкого перца;
✓ 3 баклажана;
✓ 2–3 зубчика чеснока;
✓ 2,5 ст. ложки яблочного или виноградного уксуса;
✓ 1 пучок зелени петрушки и укропа;
✓ по 1/2 ч. ложки куркумы и кумина;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Мясо промойте, слегка отбейте, натрите солью, перцем, кумином и куркумой, полейте уксусом и оставьте в прохладном месте на 1 час.

2. Баклажаны вымойте, нарежьте кружочками. Сладкий перец вымойте, удалите плодоножки и семена, разрежьте каждый стручок на 3–4 части.

3. Чеснок очистите, вымойте, измельчите с помощью чеснокодавилки.

4. Грудинку сверните рулетом, перевяжите кулинарной нитью, выложите на решетку. Жарьте над раскаленными углями до полуготовности.

5. Острым ножом сделайте поперечные надрезы, вложите в них кружочки баклажанов и чеснок. Рядом выложите сладкий перец, жарьте до готовности.

6. Зелень петрушки и укропа вымойте, нарубите. Подавайте кабаргу к столу, посыпав зеленью.

Глава 2. Шашлыки и блюда на гриле из свинины

Шашлыки и жаркое из свинины получаются очень сочными, нежными и ароматными. Свинина жарится относительно быстро и не требует длительного маринования. В мусульманских странах эти рецепты – табу, а вот в России, Европе, Китае, Корее, Японии, а также в Белоруссии и на Украине шашлыки из свинины пользуются популярностью.

Шашлык «Царский»

Секрет приготовления этого шашлыка – в изысканном маринаде. Это действительно царское блюдо с неповторимым вкусом и потрясающим ароматом.

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 1 кг свинины (вырезки);
✓ 200 г копченого шпика;
✓ 1 лимон;
✓ 2 луковицы;
✓ 1/2 стакана коньяка;
✓ 1 пучок зелени петрушки и укропа;
✓ 1 ст. ложка виноградного уксуса;
✓ 1 бутон гвоздики;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ лавровый лист;
✓ соль.

Приготовление

1. Свинину промойте, нарежьте крупными кусками.

2. Лук очистите, вымойте, мелко нарежьте. Лимон вымойте, снимите цедру, мякоть мелко нарежьте. Добавьте лук, соль, гвоздику, перец, лавровый лист, коньяк и виноградный уксус.

3. Мясо выложите в эмалированную посуду, добавьте приготовленный маринад, тщательно перемешайте. Маринуйте в прохладном месте 1,5–2 часа.

4. Шпик нарежьте тонкими ломтиками. Куски мяса и шпик вперемежку нанижите на шампуры. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически поливая процеженным маринадом.

5. Зелень вымойте, нарубите. Лимонную цедру натрите на

мелкой терке, перемешайте с зеленью. Шашлык подавайте к столу, посыпав приготовленной смесью.

Шашлык «Купеческий»

Для приготовления этого кушанья лучше всего использовать жирную свинину. Если планируется готовить шашлык из вырезки, желательно перемежать куски мяса с тонкими ломтиками сала.

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 1 кг жирной свинины;
✓ 1/2 стакана растительного масла;
✓ 3 луковицы;
✓ 3 стручка болгарского перца;
✓ 2 помидора;
✓ 2 крупных зеленых яблока;
✓ 2 ч. ложки картофельного крахмала;
✓ 1 яйцо;
✓ 4 ст. ложки белого сухого вина;
✓ 1/2 ч. ложки красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Мясо промойте, нарежьте небольшими кусочками.

2. Лук очистите, нарежьте кольцами. Болгарский перец вымойте, очистите от семян, нарежьте ломтиками. Яблоки вымойте, удалите сердцевину, крупно нарежьте. Помидоры вымойте, обдайте кипятком, очистите от кожицы, мякоть измельчите.

3. Выложите мясо и овощи с яблоками в эмалированную емкость, посолите, поперчите, влейте вино и 2 ст. ложки растительного масла. Крахмал взбейте с яйцом и добавьте к маринаду. Все хорошо перемешайте и уберите в прохладное место на 2 часа.

4. Куски мяса вперемежку с болгарским перцем, луком и яблоками нанижите на шампуры. Жарьте над раскаленными углями, периодически сбрызгивая оставшимся растительным маслом.

Шашлык по-сибирски

Для настоящего сибирского шашлыка потребуется маринад из клюквы. Это ягода придаст мясу оригинальный вкус. Рецепт

шашлыка по-сибирски известен еще с XIX века и до сих пор пользуется огромной популярностью в северных областях России.

Время приготовления – 2,5 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1,5 кг свинины (окорока);
✓ 150–200 г клюквы;
✓ 3 ст. ложки топленого масла;
✓ 2 ст. ложки кваса;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ 1 стручок горького перца;
✓ 1 пучок зелени петрушки;
✓ соль.

Приготовление

1. Горький перец вымойте и мелко нарежьте.
2. Свинину промойте и нарежьте кусочками по 40–50 г.
3. Теплое масло смешайте с размятой клюквой, горьким перцем, квасом, солью и черным перцем.
4. Мясо перемешайте в эмалированной посуде с приготовленным маринадом, оставьте на 1 час, затем нанижите на шампуры и жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая процеженным маринадом.
5. Зелень петрушки вымойте. Мясо снимите с шампуров, выложите на блюдо, украсьте веточками петрушки.

Шашлык из свиной шеи по-французски

Как и многие другие блюда, шашлык во Франции готовят с расчетом на то, что его вкус не вызовет нареканий даже со стороны привередливых гурманов. Кстати, таких изысканных рецептов шашлыка во Франции существует не один десяток. Отличаются они друг от друга не только видом мяса, но и ингредиентами для маринада. Например, для шашлыка по-парижски потребуются грудинка, шампанское и зелень Прованса, а для шашлыка из свиной шеи – херес и дижонская горчица.

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1,5 кг свиной шеи;
✓ 100 г сала;
✓ 1/2 стакана хереса;
✓ 2 ст. ложки дижонской горчицы;
✓ 1 ст. ложка майонеза;
✓ 1 лимон;
✓ 1 лайм;

✓ 2 луковицы;
✓ 1 пучок зелени петрушки;
✓ 1/4 ч. ложки корицы;
✓ 1 бутон гвоздики;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Мясо промойте, нарежьте тонкими ломтиками. Сало нарежьте кубиками.

2. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Лимон и лайм вымойте, снимите цедру, мякоть измельчите.

3. Смешайте херес, майонез и горчицу. Добавьте соль, перец, корицу, гвоздику, мякоть лимона и лайма, лук.

4. Положите в маринад мясо и сало, оставьте на 2 часа.

5. Мясо и сало нанижите на шампуры вперемежку с кольцами лука, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая процеженным маринадом.

6. Зелень петрушки вымойте, нарубите. При подаче к столу шашлык посыпьте мелко нарезанной цедрой и зеленью.

Шашлык из грудинки по-парижски

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1,5 кг свиной грудинки;
✓ 1 стакан шампанского;
✓ 2 ст. ложки сушеной зелени Прованса;
✓ 1 ст. ложка сливок;
✓ 1 апельсин;
✓ 3 луковицы;
✓ 2–3 веточки базилика;
✓ 1/4 ч. ложки тертого имбиря;
✓ 1 бутон гвоздики;
✓ 1 ч. ложка душистого молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Мясо промойте, нарежьте небольшими кусочками.

2. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Апельсин вымойте, снимите цедру, мякоть измельчите.

3. Приготовьте маринад из шампанского, соли, перца, имбиря, гвоздики, мякоти апельсина, лука и зелени Прованса.

4. Положите в маринад мясо, оставьте на 2 часа.

5. Мясо нанижите на шампуры вперемежку с кольцами лука,

жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая процеженным маринадом.

6. Базилик вымойте, нарубите, смешайте со сливками и цедрой. При подаче к столу шашлык смажьте приготовленным соусом.

Шашлык из мяса поросенка с имбирем

Нежное мясо поросенка не требует длительного выдерживания в маринаде. К тому же жарится оно очень быстро. Имбирь, соевый соус и апельсиновая цедра придают шашлыку нежный, слегка острый вкус и восхитительный аромат.

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 1 кг мяса поросенка;
✓ 4 ст. ложки соевого соуса;
✓ 1 небольшой лимон;
✓ 1 пучок зелени петрушки;
✓ 1 ч. ложка тертого имбиря;
✓ 1 ч. ложка тертой апельсиновой цедры;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Лимон вымойте, нарежьте кружочками.

2. Мясо промойте, нарежьте ломтиками, посолите, поперчите, выложите в эмалированную посуду, влейте соевый соус, смешанный с имбирем и апельсиновой цедрой, перемешайте, оставьте на 20–25 минут.

3. Ломтики мяса и кружочки лимона нанижите вперемежку на шампуры, жарьте над раскаленными углями до готовности.

4. Зелень петрушки вымойте, нарубите. Шашлык подавайте к столу, посыпав зеленью петрушки.

Шашлык из свинины с грибами по-киевски

На Украине большинство мясных блюд готовят из жирной свинины, и шашлык – не исключение. Это кушанье традиционно подают к столу с хреном и вареными яйцами.

Время приготовления – 5 часов.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1,5 кг жирной свинины;
✓ 10–12 крупных шампиньонов;

✓ 1/2 стакана хлебного кваса;
✓ 2 ст. ложки яблочного вина;
✓ 2–3 крупные луковицы;
✓ 2 сваренных вкрутую яйца;
✓ 3–4 ст. ложки тертого хрена;
✓ 1/2 небольшого лимона;
✓ по 1/2 пучка зелени укропа и сельдерея;
✓ 1 ч. ложка кориандра;
✓ 1/2 ч. ложки красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Мясо промойте, нарежьте ломтиками. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

2. Мясо и лук выложите в эмалированную посуду, добавьте кориандр, перец, соль, влейте квас и вино, тщательно перемешайте. Маринуйте не менее 3,5 часов.

3. Грибы промойте, очистите, отделите шляпки от ножек.

4. Мясо, лук, шляпки и ножки грибов вперемежку нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая процеженным маринадом.

5. Яйца очистите и натрите на крупной терке. Зелень вымойте, нарубите. Хрен перемешайте с лимонным соком и зеленью укропа, посолите.

6. Шашлык подавайте к столу на шампурах, посыпав зеленью сельдерея и тертыми яйцами. Отдельно подайте соус из хрена.

Терияки на шпажках

Терияки – это не только вкуснейший японский соус из сои, саке, имбиря и чеснока, но и способ приготовления мяса. Соусов и блюд терияки в стране восходящего солнца существует даже не десятки, а сотни, и все они достойны того, чтобы их приготовить.

Для терияки из свинины потребуются шпажки. Это кушанье универсальное. Его можно приготовить не только на мангале или решетке на свежем воздухе, но и дома – в духовке или аэрогриле.

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1,5 кг свинины (вырезки);
✓ 1/2 стакана мирина;
✓ 2 ст. ложки саке;
✓ 1/2 стакана соевого соуса;
✓ 1 ч. ложка коричневого сахара;
✓ 1 лимон;

✓ 1 ч. ложка кунжутного масла;
✓ 1 ст. ложка смеси белого и черного кунжута;
✓ соль.

Приготовление

1. Для приготовления соуса терияки смешайте мирин и саке с сахаром, помешивая, доведите до кипения, нагревайте на слабом огне в течение 10 минут. Остудите, перемешайте с кунжутным маслом и соевым соусом.

2. Свинину промойте, нарежьте маленькими кусочками, посолите, залейте терияки, тщательно перемешайте и оставьте на 30 минут.

3. Мясо нанижите на шпажки, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая оставшимся соусом.

4. Лимон вымойте, нарежьте кружочками. Готовые терияки выложите на кружочки лимона, посыпьте кунжутом.

Свинина по-китайски на шпажках

Как известно, азиатская кухня славится не только оригинальностью, но и экспресс-блюдами. Несмотря на быстроту приготовления, кушанья выглядят очень аппетитно и потрясают изысканным вкусом и ароматом даже привередливых гурманов. Для приготовления свинины на шпажках в Китае часто используют кисло-сладкий соус.

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1,5 кг свинины (вырезки);
✓ 1 лимон;
✓ 2 ст. ложки ананасового сока;
✓ 2 ч. ложки сахара;
✓ 1 ст. ложка белого соевого соуса;
✓ 2 ст. ложки сливового вина;
✓ 1 ч. ложка рисового крахмала;
✓ 3 зубчика чеснока;
✓ 2 луковицы;
✓ 1 пучок зеленого лука;
✓ 1/2 стручка горького перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Для приготовления соуса крахмал разведите 3 столовыми ложками воды, добавьте сахар, доведите до кипения (не кипятите), нагревайте, помешивая, 1–2 минуты, остудите.

Смешайте с лимонным и ананасовым соками, влейте вино, добавьте мелко нарезанный перец и соль.

2. Мясо промойте, нарежьте мелкими кубиками. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Мясо и лук выложите в приготовленный соус, тщательно перемешайте, оставьте на 20 минут.

3. Мясо и лук нанижите на шпажки, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая соусом.

4. Чеснок очистите, вымойте, нарубите. Зеленый лук вымойте. Мясо подавайте к столу, посыпав чесноком и украсив перьями зеленого лука.

Шашлык из свинины с курагой и черносливом

Время приготовления – 2 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1,5 кг свинины;
✓ по 150 г кураги и чернослива;
✓ 1 лимон;
✓ 1 апельсин;
✓ 1/2 пучка зелени петрушки;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ 1 ч. ложка зиры;
✓ соль.

Приготовление

1. Апельсин и лимон вымойте. Лимон нарежьте вместе с кожурой, апельсин очистите и разделите на дольки.

2. Мясо промойте, нарежьте кусочками по 40–50 г, посолите, посыпьте зирой, перемешайте с лимоном и апельсином. Маринуйте 1 час.

3. Мясо и предварительно замоченные сухофрукты нанижите вперемежку на шампуры, посыпьте зирой. Жарьте над раскаленными углями до готовности.

4. Зелень петрушки вымойте. Шашлык подавайте к столу, украсив листиками петрушки.

Шашлык «Таежный»

Время приготовления – 2 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1,5 кг свинины;

✓ 200 г клюквы;
✓ 2 ст. ложки ядер кедровых орешков;
✓ 3 луковицы;
✓ 2 пучка зеленого лука;
✓ 1 корень петрушки;
✓ 2 ст. ложки водки;
✓ 1 ч. ложка красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Клюкву промойте, разомните.

2. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Корень петрушки вымойте, очистите, нарубите.

3. Мясо промойте, нарежьте кусочками по 40–50 г, положите в эмалированную посуду, посолите, поперчите, перемешайте с луком, корнем петрушки, водкой и клюквой, маринуйте в течение 1 часа.

4. Мясо и лук нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями до готовности.

5. Зеленый лук вымойте, нарубите.

6. Шашлык подавайте к столу, посыпав зеленью и кедровыми орешками.

Шашлык из поросенка с горчицей, бататом и бананами

Время приготовления – 2 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1–1,5 кг мяса поросенка;
✓ 100 г копченого окорока;
✓ 2 ст. ложки горчицы;
✓ 4 клубня батата;
✓ 2 недозрелых банана;
✓ 2 ст. ложки растительного масла;
✓ 1/2 пучка зелени сельдерея;
✓ соль.

Приготовление

1. Мясо промойте, нарежьте кусочками по 40–50 г, выложите в эмалированную посуду, посолите, добавьте горчицу, тщательно перемешайте. Маринуйте 1,5 часа.

2. Батат вымойте, очистите, нарежьте кружочками. Бананы очистите, нарежьте кружочками.

3. Окорок нарежьте тонкими ломтиками. Мясо, окорок, бананы и батат нанижите вперемежку на шпажки. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая

растительным маслом.

4. Зелень сельдерея вымойте, нарубите. Шашлык подавайте к столу, посыпав зеленью.

Свинина с грейпфрутом

Время приготовления – 2 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1,5 кг нежирной свинины;
✓ 1 большой грейпфрут;
✓ 2 ст. ложки оливкового масла;
✓ 2 луковицы;
✓ 1 пучок зелени петрушки и кинзы;
✓ 1 ч. ложка кориандра;
✓ по 1/2 ч. ложки черного и красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Грейпфрут вымойте, очистите от кожуры и пленок. Мякоть мелко нарежьте.

2. Лук очистите, вымойте, мелко нарежьте.

3. Мясо промойте, нарежьте кусочками по 40–50 г, положите в эмалированную посуду, посолите, поперчите, посыпьте кориандром, перемешайте с луком и грейпфрутом, маринуйте в течение 1 часа.

4. Мясо нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая оливковым маслом.

5. Зелень петрушки и кинзы вымойте, нарубите. Шашлык подавайте к столу, посыпав зеленью.

Берлинское жаркое из грудинки

В Германии свинина, жаренная на решетке, пользуется огромной популярностью. Готовят ее непременно с овощами, а маринуют, как правило, в светлом пиве.

Время приготовления – 5 часов.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1,5 кг свиной грудинки;
✓ 150 г копченого шпика;
✓ 1 л светлого пива;
✓ 4 луковицы;
✓ 6–8 стручков болгарского перца;

✓ 5–6 мелких кукурузных початков;
✓ 1 небольшой цуккини;
✓ 1 пучок зелени петрушки и укропа;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ 1/2 ч. ложки кориандра;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, крупно нарежьте. Грудинку промойте, нарубите порционными кусками, посолите, перемешайте с луком, влейте пиво (0,5–0,7 л), маринуйте 3,5–4 часа.

2. Болгарский перец вымойте, удалите плодоножки и семена, разрежьте каждый стручок вдоль пополам. Кукурузные початки разрежьте пополам. Цуккини вымойте, нарежьте толстыми кружками. Шпик мелко нарежьте.

3. Мясо, лук и овощи выложите на решетку. Посыпьте перцем, кориандром и шпиком.

4. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и сбрызгивая оставшимся пивом.

5. Зелень вымойте и нарубите. Грудинку и овощи выложите на большое блюдо, посыпьте зеленью.

Отбивные из свинины по-мюнхенски

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 8 отбивных из свинины;
✓ 1 л темного пива;
✓ 4 луковицы;
✓ 4 баклажана;
✓ 1 пучок зеленого лука и зелени петрушки;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ 1/2 ч. ложки тмина;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

2. Отбивные промойте, посолите, перемешайте с луком, влейте пиво (0,5–0,7 л), маринуйте 2 часа.

3. Баклажаны вымойте, нарежьте толстыми кружками.

4. Отбивные, лук и баклажаны выложите на решетку, посыпьте перцем и тмином.

5. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и сбрызгивая оставшимся пивом.

6. Зелень петрушки и зеленый лук вымойте, нарубите. Отбивные, лук и баклажаны выложите на большое блюдо, посыпьте зеленью.

Жирная свинина с овощами

Этот рецепт как будто специально создан для дачников. Простое и сытное блюдо придется по вкусу всем, кто любит жирную свинину.

Время приготовления – 2 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1 кг жирной свинины;
✓ 1 ст. ложка топленого сала;
✓ 1 л минеральной воды;
✓ 5 луковиц;
✓ 3 стручка болгарского перца;
✓ 1 баклажан;
✓ 4 крупных помидора с плотной мякотью;
✓ 2 пучка зелени укропа и петрушки;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Мясо промойте, мелко нарежьте, посолите, поперчите, залейте минеральной водой (0,5 л). Маринуйте в течение 1 часа.

2. Болгарский перец вымойте, срежьте плодоножки, разрежьте пополам, удалите семена. Баклажан вымойте и нарежьте кружочками. Лук очистите, вымойте и нарежьте кольцами.

3. Решетку смажьте топленым салом, выложите на нее мясо, болгарский перец, баклажан, лук, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и сбрызгивая минеральной водой.

4. Помидоры вымойте, нарежьте дольками. Зелень вымойте, нарубите. Мясо и овощи выложите на большое блюдо вместе с помидорами, посыпьте зеленью.

Острая свинина по-корейски, жаренная на решетке

Жаркое по-корейски готовится очень быстро. Предварительно свинину рекомендуется замариновать в оригинальном соусе из ананаса и мандаринов.

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 1 кг свинины (вырезки);
✓ 1 небольшой ананас;
✓ 2 кислых мандарина;
✓ 1 ч. ложка коричневого сахара;
✓ 2 ст. ложки соевого соуса;
✓ 1 стручок острого перца;
✓ 6–7 зубчиков чеснока;
✓ 1 пучок зелени сельдерея;
✓ соль.

Приготовление

1. Ананас и мандарины вымойте, очистите, мелко нарежьте. Чеснок очистите, вымойте, измельчите с помощью чеснокодавилки.

2. Мясо промойте, нарежьте тонкими ломтиками, слегка отбейте, натрите солью, сахаром и чесноком, перемешайте с ананасом и мандаринами. Маринуйте в течение 20 минут, перемешивая и разминая руками каждые 5 минут.

3. Острый перец вымойте, мелко нарежьте вместе с семенами.

4. Мясо выложите на решетку, посыпьте острым перцем. Жарьте над раскаленными углями до готовности, сбрызгивая соевым соусом.

5. Зелень сельдерея вымойте, нарубите. Мясо подавайте к столу, посыпав зеленью.

Свинина с бананами и киви

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1,5 кг свинины (вырезки);
✓ 3 недозрелых банана;
✓ 4 киви;
✓ 1 ч. ложка рисового уксуса;
✓ 3 ст. ложки светлого соевого соуса;
✓ 1 стручок сладкого перца;
✓ 2 луковицы;
✓ 1 пучок зелени петрушки;
✓ соль.

Приготовление

1. Киви вымойте, очистите, разомните. Лук очистите, мелко нарежьте.

2. Мясо промойте, нарежьте тонкими ломтиками, сбрызните уксусом, слегка отбейте, натрите солью, перемешайте с киви и

луком. Маринуйте в течение 20 минут.

3. Сладкий перец вымойте, удалите плодоножку и семена, крупно нарежьте. Бананы очистите, разрежьте пополам.

4. Мясо, бананы и сладкий перец выложите на решетку. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая соевым соусом.

5. Зелень петрушки вымойте, нарубите. Мясо подавайте к столу, посыпав зеленью.

Свинина по-европейски

Свинина по-европейски – это рулетики с начинкой из овощей, жаренные на решетке. Приготовление отнимает несколько больше времени, чем, например, жаренье обычного шашлыка или мяса-гриль, однако вкус блюда превосходит все ожидания.

Время приготовления – 4 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 10 готовых отбивных из свинины;
✓ 6 ст. ложек растительного масла;
✓ 150 г картофельного пюре со сливочным маслом;
✓ 5 зубчиков чеснока;
✓ 1 пучок зелени укропа;
✓ 3 ст. ложки белого сухого вина;
✓ 3 ст. ложки соевого соуса;
✓ 1 стебель сельдерея;
✓ по 1/4 ч. ложки шафрана, кориандра и красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Чеснок очистите, вымойте, измельчите. Стебель сельдерея вымойте, мелко нарежьте.

2. Растительное масло (4 ст. ложки) смешайте с вином, соевым соусом, чесноком, кориандром, шафраном и сельдереем.

3. Отбивные промойте, залейте маринадом, тщательно перемешайте, оставьте на 3 часа, затем посолите, поперчите, смажьте оставшимся растительным маслом, положите на каждый кусок немного картофельного пюре, сверните рулетом и завяжите нитками.

4. Рулеты выложите на решетку, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и при необходимости сбрызгивая процеженным маринадом.

5. Зелень укропа вымойте, нарубите. С рулетиков снимите нитки. Выложите рулетики на блюдо, посыпьте зеленью укропа.

Глава 3. Кушанья из мяса птицы

Мясо птицы – идеальный вариант для тех, кто только учится делать шашлыки и жаркое на гриле. Проще всего готовить курицу. К тому же можно экспериментировать с маринадами и соусами – мясо птицы трудно чем-то испортить.

Шашлык из курицы по-деревенски

Простой и сытный шашлык из курицы придется по вкусу всем, кто любит жареное мясо с хрустящей корочкой.

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ тушка курицы весом не менее 1,5 кг;
✓ 3–4 яблока;
✓ 4 ст. ложки тертого сыра;
✓ 2 яйца;
✓ 1/2 стакана молока;
✓ 2 ч. ложки пшеничной муки;
✓ 4–5 ст. ложек панировочных сухарей;
✓ по 1 пучку зелени петрушки и укропа;
✓ 2 ч. ложки черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленную тушку курицы промойте, нарубите порционными кусками.

2. Яйца взбейте с солью и перцем, добавьте муку, тертый сыр, влейте молоко, перемешайте. Обмакните куски курицы в смесь.

3. Яблоки вымойте, разрежьте на половинки, удалите сердцевину.

4. Куски курицы и яблоки нанижите вперемежку на шампуры. Посыпьте панировочными сухарями, жарьте над раскаленными углями до готовности.

5. Зелень петрушки и укропа вымойте, нарубите. Куски курицы и яблоки снимите с шампуров, посыпьте зеленью и подайте к столу.

Шашлык из филе курицы с баклажанами по-грузински

Блюда из курицы, особенно шашлыки и жаркое, в Грузии очень популярны. Мясо птицы часто готовят с овощами и подают

с различными соусами, в основном острыми.

Время приготовления – 45 минут.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 1 кг филе курицы;
✓ 1/2 стакана белого сухого вина;
✓ 2 баклажана;
✓ 2 луковицы;
✓ 4 ст. ложки тертого сыра;
✓ 1 стручок острого перца;
✓ 1 пучок зелени кинзы;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Баклажаны вымойте, нарежьте кружочками. Острый перец вымойте, мелко нарежьте вместе с семенами.

2. Филе курицы промойте, нарежьте тонкими ломтиками, нанижите на шампуры вместе с луком и баклажанами, посолите, посыпьте перцем. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая вином.

3. Зелень кинзы вымойте и нарубите. Мясо и баклажаны снимите с шампуров, выложите на блюдо, посыпьте сыром и зеленью кинзы.

Шашлык из курицы и лесных грибов по-белорусски

Отличительной особенностью шашлыков по-белорусски является использование помимо мяса грибов и картофеля. Мясо, в основном свинину и курицу, маринуют в березовом (забродивший березовый сок) или хлебном квасе.

Время приготовления – 2 часа.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 1 кг филе куриной грудки;
✓ 10–12 крупных подберезовиков или белых грибов;
✓ 4 стручка сладкого перца;
✓ 2 луковицы;
✓ 3/4 стакана хлебного кваса;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Филе промойте, нарежьте кусочками по 30–40 г, посолите, поперчите.

2. Лук очистите, вымойте, нарежьте полукружиями.

3. Филе и лук перемешайте, залейте квасом, маринуйте 1 час.

4. Грибы промойте, очистите, варите целиком в подсоленной воде 20 минут. Выньте, отделите шляпки от ножек. Бульон процедите.

5. Сладкий перец вымойте, удалите плодоножки и семена. Нарежьте ломтиками.

6. Филе курицы, грибы, сладкий перец и лук вперемежку нанижите на шампуры. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая бульоном.

Острый шашлык из куриных окорочков

Чтобы приготовить острый шашлык из куриных окорочков, необходимо выдержать мясо в каком-нибудь жгучем соусе. В приведенном ниже рецепте используется соус на основе виноградного уксуса. Остроту придают ему горчица и красный перец.

Время приготовления – 2 часа.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 1 кг куриных окорочков;
✓ 4–5 ст. ложек виноградного уксуса;
✓ 2 ст. ложки томатной пасты;
✓ 1 ст. ложка горчицы;
✓ 1/2 стакана оливкового масла;
✓ 1 пучок зелени петрушки и сельдерея;
✓ 1 ч. ложка красного молотого перца;
✓ 10–12 горошин черного и душистого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Смешайте уксус, томатную пасту, горчицу, растительное масло. Доведите до кипения, добавьте соль, перец, нагревайте (не кипятите) на слабом огне 5 минут. Дайте соусу остыть и опустите в него подготовленные окорочка. Маринуйте в прохладном месте в течение 1 часа.

2. Окорочка нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями в течение 10 минут, периодически поворачивая, затем полейте соусом и жарьте до готовности.

3. Зелень вымойте, нарубите. Окорочка снимите с шампуров, выложите на блюдо, посыпьте зеленью.

Якитори с медом и кунжутом

Слово «якитори» в переводе с японского означает «жареная

птица». Как правило, для приготовления этого простого, но весьма аппетитного кушанья используют филе курицы, которое предварительно маринуют в соевом или каком-либо другом соусе, сбрызгивают саке, цитрусовым соком или пивом, нанизывают на бамбуковые шпажки и жарят над раскаленными углями или на горячих камнях.

Время приготовления – 30 минут.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1 кг филе куриной грудки;
✓ 1/2 стакана светлого соевого соуса;
✓ 2 ч. ложки кунжутного масла;
✓ 1/2 ст. ложки меда;
✓ сок 1/2 лайма;
✓ 1 ст. ложка смеси белого и темного кунжута;
✓ 1/2 стручка острого перца;
✓ 1/2 пучка зелени японской петрушки;
✓ 2 зубчика чеснока;
✓ соль.

Приготовление

1. Филе куриной грудки промойте, нарежьте порционными кусочками, посолите, полейте смесью соевого соуса и растопленного меда, тщательно перемешайте, маринуйте в течение 10–15 минут.

2. Кусочки филе нанижите на шпажки, сбрызните саке. Жарьте над раскаленными углями до готовности.

3. Зелень петрушки вымойте, измельчите. Чеснок очистите, вымойте, нарубите. Острый перец вымойте, мелко нарежьте, перемешайте с чесноком, зеленью и кунжутом.

4. Якитори сбрызните соком лайма, обваляйте в приготовленной смеси и подавайте к столу.

Якитори из индейки, маринованной с рисовым уксусом

Время приготовления – 30 минут.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1 кг филе индейки;
✓ 4 ст. ложки рисового уксуса;
✓ 1 ст. ложка темного соевого соуса;
✓ сок 1/2 лимона;
✓ 1 ст. ложка темного кунжута;
✓ 1/2 стручка острого перца;
✓ 1 пучок зеленого лука;
✓ 3 зубчика чеснока;

✓ соль.

Приготовление

1. Чеснок очистите, вымойте, измельчите с помощью чеснокодавилки.

2. Филе индейки промойте, нарежьте кусочками, посолите, натрите чесноком, полейте рисовым уксусом, маринуйте в течение 15 минут.

3. Кусочки филе нанижите на шпажки, сбрызните лимонным соком. Жарьте над раскаленными углями до готовности.

4. Зеленый лук вымойте, измельчите. Якитори полейте соевым соусом, обваляйте в кунжуте, посыпьте зеленым луком и подайте к столу.

Якитори с гарниром из цветной капусты и брокколи

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 2 порции:

✓ 2 больших куска филе куриной грудки;
✓ 4 ст. ложки светлого соевого соуса;
✓ по 6–8 соцветий цветной капусты и брокколи;
✓ 1 стручок паприки;
✓ 2 ч. ложки оливкового масла;
✓ сок 1/4 лимона;
✓ 1/2 ч. ложки смеси черного и красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Филе промойте, полейте соевым соусом, маринуйте 20 минут.

2. Паприку вымойте, удалите плодоножку и семена, измельчите.

3. Цветную капусту и брокколи вымойте, сварите в пароварке или припустите в небольшом количестве подсоленной воды, сбрызните оливковым маслом и лимонным соком.

4. Филе натрите перцем, нанижите на шпажки, жарьте на решетке до готовности. Подавайте к столу с гарниром из цветной капусты и брокколи, посыпьте паприкой.

Кюрдан-кебаб по-стамбульски

«Кюрдан-кебаб» – название турецкого шашлыка из филе курицы. Это очень популярное блюдо, для приготовления которого используют виноградный уксус и карри.

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 1 кг филе куриной грудки;
✓ 2–3 ст. ложки виноградного уксуса;
✓ 1 ч. ложка карри;
✓ 1 пучок зелени петрушки;
✓ 1/2 ч. ложки черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Филе курицы промойте, нарежьте небольшими кусочками.
2. Уксус смешайте с карри, влейте немного воды, посолите и поперчите. Залейте приготовленной смесью кусочки курицы, маринуйте 20–25 минут.
3. Курицу нанижите на шпажки, жарьте над раскаленными углями до готовности.
4. Зелень петрушки вымойте, нарубите. Кюрдан-кебаб подавайте к столу, посыпав зеленью петрушки.

Шашлык-ассорти

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ по 300 г филе куриной грудки, мяса утки и гуся;
✓ 2–3 ст. ложки рисового уксуса;
✓ 1 ч. ложка молотого арахиса;
✓ 1 пучок зелени укропа и петрушки;
✓ 1/2 ч. ложки черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Мясо птицы промойте, нарежьте небольшими кусочками, полейте уксусом, натрите солью и перцем, оставьте на 20 минут.
2. Нанижите на шпажки, посыпьте арахисом, жарьте над раскаленными углями до готовности.
3. Зелень петрушки и укропа вымойте, нарубите. Шашлык подавайте к столу, посыпав зеленью укропа.

Шашлык из курицы по-мексикански

Мексиканская кухня – это не только тортильяс, чичароны, блюда из кукурузы, салаты из кактусов и цыпленок под шоколадным соусом. Это еще и вкуснейшие шашлыки, мясо для которых традиционно замачивают в сальса – огненных соусах на

основе томата и перца чили. В процессе жаренья мясо обязательно сбрызгивают текилой или ромом.

Время приготовления – 2 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ тушка курицы;
✓ 250 г консервированной кукурузы;
✓ 2 стакана томатного сока;
✓ 1 ст. ложка яблочного уксуса;
✓ 1 стручок перца чили;
✓ 1 ч. ложка кориандра;
✓ 4–5 ст. ложек текилы;
✓ 4 луковицы;
✓ 1 ч. ложка кукурузной муки;
✓ 4 зубчика чеснока;
✓ сок 2 лимонов;
✓ 4–5 ст. ложек оливкового масла;
✓ соль.

Приготовление

1. Для приготовления соуса лук очистите, вымойте, мелко нарежьте, выложите в глубокую сковороду с разогретым оливковым маслом, посыпьте мукой, посолите, обжарьте. Влейте томатный сок, кипятите в течение 2 минут. Добавьте кориандр и измельченный перец чили, нагревайте, помешивая, на слабом огне в течение 2 минут. Соус остудите, смешайте с лимонным соком и яблочным уксусом.

2. Тушку курицы промойте, нарубите порционными кусками, выложите в эмалированную посуду и залейте половиной приготовленного соуса. Тщательно перемешайте, маринуйте 1 час.

3. Куски курицы нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая текилой.

4. Чеснок очистите, вымойте, измельчите с помощью чеснокодавилки, добавьте в оставшийся соус.

5. Куски курицы снимите с шампуров, полейте соусом, гарнируйте кукурузой.

Шашлык из утки с овощами и зеленью

Правильно приготовленное мясо утки по вкусовым качествам ничем не уступает телятине. Для шашлыка, как правило, выбирают филе грудки, которое можно предварительно замариновать или жарить без замачивания, сбрызгивая уксусом

или лимонным соком.

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1 кг филе утиной грудки;
✓ сок 1 лимона;
✓ по 7–8 соцветий цветной капусты и брокколи;
✓ 1 небольшой цуккини;
✓ 2–3 помидора;
✓ 1 пучок зелени петрушки;
✓ 5–6 ст. ложек сметаны;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Филе утки промойте, нарежьте тонкими ломтиками, натрите солью и перцем, сбрызните частью лимонного сока.

2. Цветную капусту и брокколи вымойте. Цуккини вымойте, нарежьте толстыми кружками.

3. Филе утки, цуккини, брокколи и цветную капусту нанижите вперемежку на шампуры, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая оставшимся лимонным соком, разведенным водой 1: 1.

4. Помидоры вымойте, нарежьте кружочками. Зелень петрушки вымойте, нарубите.

5. Мясо и овощи снимите с шампуров, смажьте сметаной, посыпьте зеленью. Подавайте к столу с помидорами.

Утка с орехами

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 5–6 порций:

✓ тушка утки;
✓ 250 г майонеза;
✓ 2 ст. ложки белого винного уксуса;
✓ 1 ч. ложка тертой лимонной цедры;
✓ 4 луковицы;
✓ 2 ст. ложки измельченных ядер грецких орехов;
✓ по 1 пучку зелени укропа и петрушки;
✓ по 1 ч. ложке куркумы и черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленную тушку утки промойте, нарубите порционными кусками, положите в эмалированную посуду, полейте уксусом и оставьте при комнатной температуре на 20

минут.

2. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

3. Мясо посолите, перемешайте с майонезом, луком, лимонной цедрой, поперчите, посыпьте куркумой. Маринуйте в прохладном месте 1,5 часа.

4. Куски мяса выложите на решетку, жарьте над раскаленными углями до готовности.

5. Зелень укропа и петрушки вымойте, нарубите. При подаче к столу посыпьте утку зеленью и орехами.

Филе индейки на шпажках с овощами

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1 кг филе индейки;
✓ 4 стручка сладкого перца;
✓ 2–3 баклажана;
✓ 2 луковицы;
✓ 1 небольшой цуккини;
✓ 1 ч. ложка куркумы;
✓ 1 лайм;
✓ 1 пучок базилика;
✓ соль.

Приготовление

1. Лайм вымойте, мелко нарежьте. Лук очистите, мелко нарежьте.

2. Филе индейки промойте, нарежьте небольшими кусочками, посолите, перемешайте с лаймом, луком и куркумой. Маринуйте в течение 45 минут.

3. Цуккини и баклажаны вымойте, нарежьте кружочками. Сладкий перец вымойте, удалите плодоножки и семена, нарежьте ломтиками.

4. Мясо нанижите на шпажки вперемежку с цуккини, баклажанами и сладким перцем. Жарьте над раскаленными углями до готовности.

5. При подаче к столу блюдо оформите вымытыми веточками базилика.

Шашлык из гуся с фруктами

Для маринования гуся рекомендуется использовать кефир или йогурт. В этом случае мясо получится сочным и нежным.

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 5–6 порций:

✓ тушка гуся;
✓ 1 л несладкого йогурта;
✓ 5 яблок;
✓ 3 груши;
✓ 4 ст. ложки сметаны;
✓ 1 пучок зелени петрушки;
✓ по 1 ч. ложке кориандра и черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленную тушку гуся промойте, нарубите порционными кусками, посолите, поперчите, посыпьте кориандром и залейте йогуртом. Тщательно перемешайте и маринуйте 2 часа.

2. Яблоки и груши вымойте, разрежьте пополам, удалите сердцевину.

3. Куски мяса нанижите на шампуры вперемежку с яблоками и грушами. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая водой. За 10 минут до готовности мясо смажьте сметаной.

4. Зелень петрушки вымойте, нарубите. Мясо и фрукты выложите на блюдо, посыпьте зеленью.

Перепела на вертеле по-императорски

Рецепт этого шашлыка известен в России с XVIII века. Странно, что в XXI веке блюда из перепелов особой популярностью не пользуются. А ведь их мясо считается диетическим, готовится очень быстро, а его вкус намного насыщеннее, чем у курицы.

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 4 тушки перепелов;
✓ 4 ст. ложки изюма;
✓ 3 луковицы;
✓ 2 ст. ложки панировочных сухарей;
✓ 1 лимон;
✓ 1 пучок зелени укропа и петрушки;
✓ 1 ч. ложка карри;
✓ соль.

Приготовление

1. Лимон нарежьте кружочками. Подготовленные тушки

перепелов промойте, посолите, перемешайте с лимоном. Маринуйте 1,5–2 часа.

2. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Изюм обдайте кипятком.

3. Тушки перепелов нафаршируйте смесью лука и изюма, натрите карри, посыпьте панировочными сухарями, нанижите на вертел. Жарьте над раскаленными углями до готовности.

4. Зелень вымойте, нарубите. Перепелов выложите на блюдо, посыпьте зеленью.

Цыплята по-сенегальски

Сенегальская кухня считается одной из лучших в Африке. Помимо риса, овощей, фруктов и кускуса заслуженной популярностью в Сенегале пользуются блюда из курицы.

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 3 тушки цыплят;
✓ 200 г топленого масла;
✓ 100 г рисовой муки;
✓ 1/2 стакана очищенного арахиса;
✓ 1/2 ч. ложки молотой гвоздики;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ 1/4 ч. ложки корицы;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленные тушки цыплят промойте, залейте подсоленной водой, оставьте на 15 минут, снимите кожу.

2. Тушки обмакните в горячее топленое масло, посыпьте смесью корицы, гвоздики и перца, обваляйте в муке, выложите на решетку. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

3. Арахис измельчите. При подаче к столу посыпьте жаркое арахисом.

Филе индейки по-американски (на решетке)

Блюда из индейки в Америке подают не только в День благодарения. Редкие пикники на природе обходятся без индейки-гриль. Мясо для таких кушаний маринуют заранее, используя лук и цитрусовые.

Время приготовления – 2 часа.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1 кг филе индейки;
✓ 4 луковицы;
✓ сок 1 грейпфрута;
✓ 3–4 пшеничные булочки;
✓ 4–6 ст. ложек сладкого кетчупа;
✓ 4–5 ст. ложек оливкового масла;
✓ 1/2 сушеного стручка острого перца;
✓ 1/2 ч. ложки черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.
2. Филе индейки промойте, нарежьте тонкими ломтиками, посолите, поперчите, посыпьте мелко нарезанным острым перцем и кольцами лука, полейте грейпфрутовым соком, 2 столовыми ложками оливкового масла, маринуйте 1 час.
3. Маринованный лук обжарьте в оставшемся оливковом масле.
4. Филе индейки выложите на решетку, жарьте над раскаленными углями 5–7 минут, затем переверните, выложите на каждый ломтик лук, жарьте до готовности. Мясо подавайте к столу с булочками и кетчупом.

Куриные бедра с пряностями

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 4 больших куриных бедра;
✓ 1 ч. ложка дижонской горчицы;
✓ сок 1/2 лайма;
✓ 1 ст. ложка белого сухого вина;
✓ 1,5 ст. ложки соевого соуса;
✓ 2 луковицы;
✓ 1 ст. ложка оливкового масла;
✓ по 1/2 ч. ложки кориандра, карри и душистого молотого перца;
✓ 1 стручок паприки;
✓ 8–10 листиков базилика;
✓ лавровый лист;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.
2. Куриные бедра промойте, выложите в эмалированную

посуду вместе с луком, посыпьте кориандром, перцем, посолите, добавьте горчицу, вино, лавровый лист и сок лайма. Тщательно перемешайте, маринуйте в прохладном месте 1 час.

3. Для приготовления соуса оливковое масло подогрейте, перемешайте с карри, соевым соусом и солью.

4. Бедра выложите на решетку. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая приготовленным соусом.

5. Паприку вымойте, мелко нарежьте. Куриные бедра подавайте к столу, посыпав паприкой и вымытыми листиками базилика.

Кролик на вертеле по-британски

Традиционная британская кухня отличается консерватизмом, а также обилием блюд из телятины и мяса кролика. Нельзя сказать, что шашлыки и жаркое в туманном Альбионе готовят как-то по-особому, однако вкус у этих блюд отменный.

Время приготовления – 3 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ тушка кролика;
✓ 2 лимона;
✓ 2 луковицы;
✓ 400 г сметаны;
✓ 1 пучок зелени петрушки;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Лимоны вымойте, нарежьте кружочками. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

2. Подготовленную тушку кролика промойте, нарубите порционными кусками, перемешайте с лимонами и луком, посолите и поперчите. Маринуйте в течение 30 минут.

3. Куски кролика выньте из маринада, перемешайте со сметаной, оставьте на 1 час. Затем нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями до готовности.

4. Зелень петрушки вымойте, нарубите. Шашлык подавайте к столу, посыпав зеленью.

Глава 4. Блюда из субпродуктов и мясных изделий

Рецепты, приведенные в этой главе, рассчитаны на любителей субпродуктов и полуфабрикатов из мяса. Большую часть блюд готовить очень просто.

Кукон кабоби

Кукон кабоби – это популярный в Узбекистане шашлык по-кокандски. Готовят его из баранины, печени и почек. При этом мясо и субпродукты не маринуют, а жарят сразу после предварительной подготовки, нанизывая на специальные трехрожковые шампуры с короткой деревянной ручкой.

Время приготовления – 1,5 часа.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ по 300 г баранины (вырезки), бараньих печени и почек;
✓ 3 ст. ложки виноградного уксуса;
✓ 1 ч. ложка зиры;
✓ по 1 пучку зелени кинзы и базилика;
✓ 1/2 ч. ложки черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленное мясо и субпродукты промойте, нарежьте кусочками по 30–40 г. Баранину слегка отбейте.

2. Мясо и субпродукты посыпьте смесью зиры, перца и соли. Нанижите на шампуры. Если используются трехрожковые шампуры, на один рожок нанижите мясо, на другой – печень, на третий – почки.

3. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая уксусом.

4. Зелень вымойте, кинзу мелко нарежьте. При подаче к столу шашлык посыпьте зеленью кинзы и украсьте веточками базилика.

Шашлык на скорую руку из говяжьей печени

Говяжья печень жарится над раскаленными углями буквально за 5–10 минут. Если подвергнуть ее более длительной тепловой обработке, она будет жесткой и невкусной.

Время приготовления – 30 минут.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1 кг говяжьей печени;
✓ 3 ст. ложки сметаны;
✓ 4 луковицы;
✓ 1 пучок зелени укропа;
✓ 1/2 ч. ложки черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленную печень промойте, крупно нарежьте, посолите, смажьте сметаной, посыпьте перцем.

2. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Зелень укропа вымойте, нарубите.

3. Печень и лук нанижите на шампуры. Жарьте над раскаленными углями до готовности.

4. Печень и лук снимите с шампуров, выложите на блюдо, посыпьте зеленью.

Шашлык из говяжьей печени по-карски

Существует несколько рецептов шашлыка по-карски. Для приготовления этого блюда используют и баранину, и говядину, и субпродукты (сердце, печень), а также различные маринады и специи. Объединяет все рецепты шашлыка по-карски то, что на шампур нанизывают большой (не менее 250 г) кусок мяса.

Время приготовления – 40 минут.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1 кг говяжьей печени;
✓ 4 ст. ложки майонеза;
✓ 1 пучок зелени базилика;
✓ по 1 ч. ложке кориандра и черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Печень промойте, разрежьте на 4 части, посолите, смажьте майонезом, посыпьте кориандром и перцем.

2. На каждый шампур нанижите по одному куску печени, жарьте над раскаленными углями до готовности.

3. Базилик вымойте, мелко нарежьте. Куски печени снимите с шампуров, выложите на блюдо, посыпьте базиликом.

Шашлык из говяжьего сердца, маринованного в красном вине

Это потрясающее по вкусу и аромату блюдо очень популярно

в странах Европы и Прибалтики. К шашлыку, как правило, подают маринованные овощи и тосты из ржаного хлеба.

Время приготовления – 3–4 часа.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1 кг говяжьего сердца;
✓ 2 стакана красного виноградного вина;
✓ 4 помидора;
✓ 4 ст. ложки оливкового масла;
✓ по 1 пучку зелени базилика и кинзы;
✓ по 3–4 маринованных огурца и болгарского перца;
✓ 4–8 тостов из ржаного хлеба;
✓ 1 ч. ложка тертой апельсиновой цедры;
✓ 1/2 ч. ложки красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленное говяжье сердце промойте, нарежьте кусочками средней величины, выложите в эмалированную посуду, добавьте вымытые веточки базилика, посолите, поперчите, влейте вино. Маринуйте в течение 2–3 часов, периодически перемешивая.

2. Куски сердца нанижите на шампуры, посыпьте цедрой. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая процеженным маринадом, смешанным с оливковым маслом.

3. Помидоры вымойте, протрите через сито. Зелень кинзы вымойте и нарубите, смешайте с томатом, посолите.

4. Готовый шашлык выложите на блюдо, смажьте приготовленным соусом. Отдельно подайте нарезанные маринованные овощи и тосты.

Хасип

Хасип, или домашняя колбаса, – блюдо узбекской и таджикской повседневной кухни. После приготовления колбасу отваривают, а затем обязательно обжаривают в казане, на сковороде или над раскаленными углями.

Время приготовления – 2 часа.

Ингредиенты на 2–3 порции:

✓ 150 г бараньих кишок;
✓ 120 г бараньего сердца;
✓ 100 г баранього легкого;
✓ 50 г курдючного сала;
✓ 200 г баранины;

✓ 100 г вареного маша;
✓ 2 луковицы;
✓ 1 пучок зелени петрушки и кинзы;
✓ по 1/2 ч. ложки тмина, зиры и черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Бараньи кишки промойте.

2. Лук очистите, вымойте, измельчите. Зелень петрушки и кинзы вымойте, нарубите.

3. Мясо и субпродукты промойте, пропустите через мясорубку, добавьте лук, зелень и маш. Наполните фаршем бараньи кишки. Отварите в подсоленной воде с добавлением зиры, тмина и перца.

4. Курдючное сало растопите. Хасип смажьте салом, выложите на решетку, жарьте в течение 5 минут.

Сардельки и ветчина по-мюнхенски (на решетке)

Время приготовления – 25 минут.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 6 сарделек;
✓ 300 г копченой ветчины;
✓ 1/2 стакана темного пива;
✓ 2 стручка болгарского перца;
✓ 4 зубчика чеснока;
✓ 1 небольшой цуккини;
✓ 1 пучок зелени петрушки и укропа;
✓ 1/2 ч. ложки черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Сардельки очистите. Ветчину нарежьте ломтиками.

2. Болгарский перец вымойте, удалите семена и крупно нарежьте.

3. Цуккини вымойте, нарежьте кружочками. Чеснок очистите, вымойте, мелко нарежьте. Зелень вымойте и нарубите.

4. Сардельки, цуккини, болгарский перец и ветчину выложите на решетку, посолите, поперчите, полейте пивом, жарьте до готовности. При подаче к столу посыпьте смесью чеснока и зелени.

Гусиная печень, жаренная на решетке

Деликатесное блюдо из нежной гусиной печени можно приготовить над раскаленными углями или на решетке аэрогриля. В качестве гарнира прекрасно подойдет картофельное пюре или брюссельская капуста.

Время приготовления – 30 минут.

Ингредиенты на 2–3 порции:

✓ 0,5 кг гусиной печени;
✓ 200 г замороженной брюссельской капусты;
✓ 3 ст. ложки сливок;
✓ 1 ч. ложка кунжута;
✓ 1/2 ч. ложки смеси кориандра и черного молотого перца;
✓ молотая корица на кончике ножа;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленную гусиную печень промойте, посыпьте солью, смесью специй и корицей, смажьте частью сливок, оставьте на 5–7 минут.

2. Печень и брюссельскую капусту выложите на решетку, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая оставшимися сливками. Подавайте к столу, посыпав кунжутом.

Глава 5. Охотничья кухня

В настоящее время редко кто умеет правильно готовить дичь. При виде куропатки или тушки зайца даже опытные кулинары начинают паниковать, листая кулинарные книги советских времен или изучая один за другим рецепты в Интернете. На самом деле в жаренье дичи нет ничего сложного. Рецепты, приведенные ниже, помогут приготовить вкуснейшие блюда из утки, гуся, зайца и куропатки.

Куропатки на вертеле по-охотничьи

Из куропаток можно приготовить потрясающий шашлык. Поскольку тушки этой птицы мелкие, их рекомендуется насаживать на вертел или шампуры целиком.

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 2 тушки куропаток;
✓ 150 г копченого свиного сала;
✓ 1 лимон;
✓ 6 ст. ложек растительного масла;
✓ по 1 ч. ложке кориандра и черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленные тушки куропаток промойте, натрите солью, нанижите на вертел, жарьте над раскаленными углями в течение 5 минут.
2. Лимон вымойте, разрежьте пополам. Одну половинку нарежьте ломтиками, из оставшейся выжмите сок.
3. Тушки куропаток натрите ломтиками лимона, начините мелко нарезанным салом, посыпьте перцем и кориандром.
4. Жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая растительным маслом. При подаче к столу сбрызните лимонным соком.

Шашлык «Охотничья сторожка»

Время приготовления – 6 часов.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ тушка гуся;
✓ тушка утки;

✓ 1/2 стакана винного уксуса;
✓ 6 луковиц;
✓ 1 лимон;
✓ 200 г сметаны;
✓ 1 сушеный корень петрушки;
✓ 2 пучка зелени укропа;
✓ по 1 ч. ложке черного и душистого молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленные тушки промойте, нарубите порционными кусками. Залейте водой, добавьте соль, корень петрушки, варите до готовности. Бульон процедите.

2. Лимон вымойте, мелко нарежьте вместе с цедрой. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Зелень укропа вымойте, нарубите.

3. Мясо перемешайте с луком, лимоном и частью зелени укропа, посолите, посыпьте душистым перцем, влейте уксус и тщательно перемешайте. Маринуйте 4 часа.

4. Мясо и лук нанижите на шампуры, жарьте над раскаленными углями, периодически поливая бульоном.

5. Сметану взбейте с солью, черным перцем и оставшейся зеленью укропа. Шашлык подавайте к столу с приготовленным соусом.

Шашлык из мяса зайца

Правильно приготовленное мясо зайца по вкусовым качествам не только не уступает телятине, но и превосходит ее.

Время приготовления – 20 часов.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ тушка зайца;
✓ 3 ст. ложки 3 %-ного уксуса;
✓ 0,5 кг сальника (свиной жировой сетки);
✓ 2 лимона;
✓ 4 луковицы;
✓ 1 пучок зеленого лука;
✓ 1/4 ч. ложки молотого мускатного ореха;
✓ по 1/2 ч. ложки черного и душистого молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Предварительно подготовленную тушку зайца залейте холодной кипяченой водой с добавлением уксуса, вымачивайте 12 часов в прохладном месте. Затем еще раз промойте, отделите

мясо от костей. Мясо нарубите порционными кусками, посыпьте мускатным орехом и душистым перцем, оставьте на 20 минут.

2. Лимоны вымойте, мелко нарежьте вместе с цедрой. Лук очистите, вымойте, нарубите.

3. Куски мяса перемешайте с лимоном и луком, посолите, маринуйте не менее 6 часов.

4. Мясо выньте из маринада, оберните каждый ломтик сальником, нанижите на шампуры. Жарьте над раскаленными углями до готовности.

5. Зеленый лук вымойте, нарубите. Шашлык подавайте к столу, посыпав зеленым луком.

Рубленый гусь на решетке

Время приготовления – 5–6 часов.

Ингредиенты на 4–6 порций:

✓ тушка гуся;
✓ 400 г сметаны;
✓ 2 пучка зелени укропа;
✓ 3 луковицы;
✓ 4 ст. ложки 3 %-ного уксуса;
✓ по 1 ч. ложке куркумы и черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленную тушку гуся промойте, нарубите порционными кусками, натрите солью и перцем, оставьте на 15 минут.

2. Лук очистите, вымойте, нарубите.

3. Куски мяса перемешайте с луком, маринуйте 2 часа. Зелень укропа вымойте, нарубите.

4. Куски мяса выньте из маринада, перемешайте со сметаной, частью зелени укропа и куркумой. Оставьте на 2 часа. Затем выложите на решетку, жарьте над раскаленными углями до готовности. Подавайте к столу, посыпав оставшейся зеленью укропа.

Жаркое из утки, маринованной с лесными ягодами

Время приготовления – 6 часов.

Ингредиенты на 4–5 порций:

✓ тушка утки;
✓ по 100 г ежевики, брусники и голубики;

✓ 1/2 стакана вишневого вина;
✓ 2 луковицы;
✓ 2 веточки эстрагона;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ 3–4 горошины душистого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленную тушку утки промойте, нарубите порционными кусками, натрите солью и черным перцем, оставьте на 20 минут.

2. Лук очистите, вымойте, мелко нарежьте. Ягоды вымойте.

3. Куски утки выложите в эмалированную посуду, добавьте лук, ягоды, душистый перец, влейте вино. Маринуйте в течение 4,5–5 часов.

4. Мясо выложите на решетку, жарьте над раскаленными углями до готовности.

5. Эстрагон вымойте и измельчите. Жаркое подавайте к столу, посыпав эстрагоном.

Глава 6. Блюда из рыбы и морепродуктов

Жареные рыба и морепродуктов – кушанья для любителей изысканной кухни. В этой главе собраны самые лучшие рецепты блюд из форели, лосося, осетра, королевского окуня, карпа, креветок, кальмаров и т. п.

Шашлык из форели с апельсиновой цедрой

Нежное мясо форели будет таять во рту, если его предварительно замариновать в небольшом количестве вина. Апельсиновая цедра придаст блюду неповторимый аромат и изысканный вкус.

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1 кг форели;
✓ 1/2 стакана белого вина;
✓ 2 ст. ложки оливкового масла;
✓ 3–4 лайма;
✓ 1 пучок зелени петрушки;
✓ 2 ч. ложки тертой апельсиновой цедры;
✓ 2–3 горошины душистого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленную рыбу промойте, нарежьте кусками, посолите, залейте вином и оливковым маслом, добавьте перец и оставьте на 20 минут.

2. Куски рыбы нанижите на шампуры, посыпьте цедрой, жарьте над раскаленными углями до готовности.

3. Лаймы вымойте и нарежьте кружочками. Зелень петрушки вымойте и нарубите. Шашлык подавайте к столу, посыпав зеленью и оформив кружочками лайма.

Шашлык из лосося с кунжутом

В Китае и Японии очень популярны шашлыки из красной рыбы. Ломтики филе маринуют в соевом соусе, обваливают в кунжуте, а затем быстро обжаривают. К столу подают со свежими овощами.

Время приготовления – 30 минут.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1 кг филе лосося;
✓ 3–4 ст. ложки кунжута;
✓ 1 луковица;
✓ 1/2 стакана соевого соуса;
✓ 2 огурца;
✓ 1 небольшая редька дайкон;
✓ 1 пучок зелени петрушки;
✓ 3–4 горошины душистого перца;
✓ 1/2 ч. ложки красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

2. Филе лосося промойте, нарежьте, посолите, залейте соевым соусом, добавьте лук, душистый перец, перемешайте и оставьте на 10 минут.

3. Кунжут смешайте с красным перцем. Ломтики филе обваляйте в приготовленной смеси, нанижите на шпажки или шампуры вперемежку с луком, жарьте над раскаленными углями до готовности.

4. Редьку вымойте, очистите, нарежьте соломкой. Огурцы вымойте и нарежьте соломкой. Зелень петрушки вымойте.

5. Ломтики филе и лук выложите на блюдо, оформите овощами и веточками петрушки.

Шашлык «Лагуна»

Как и все блюда из морепродуктов, шашлык готовится очень быстро. Дело в том, что морепродукты нельзя подвергать длительной тепловой обработке, потому что они становятся жесткими и теряют большую часть полезных веществ.

Время приготовления – 25 минут.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ по 200 г очищенных кальмаров, королевских креветок и мелких осьминогов;
✓ 100 г филе копченого угря;
✓ 3–4 ст. ложки соевого соуса;
✓ по 1 пучку зелени петрушки и зеленого лука;
✓ 1/2 пучка зелени кинзы;
✓ 2 ч. ложки коричневого сахара;
✓ 2 ст. ложки рисового уксуса;
✓ 1 ст. ложка оливкового масла;
✓ соль.

Приготовление

1. Зелень петрушки и кинзы вымойте, мелко нарежьте, смешайте с 1/2 стакана воды, добавьте соль и сахар, доведите до кипения, остудите, влейте уксус и оливковое масло.

2. Подготовленные морепродукты залейте маринадом и оставьте на 10 минут.

3. Филе угря нарежьте ломтиками.

4. Морепродукты и филе угря вперемежку нанижите на шампуры. Жарьте над раскаленными углями не более 5 минут.

5. Зеленый лук вымойте. Шашлык подавайте к столу, полив соевым соусом и украсив перьями зеленого лука.

Шашлык из королевского окуня и кальмаров

Этот оригинальный шашлык из фаршированных кальмаров придется по вкусу всем, кто любит изысканные блюда из рыбы и морепродуктов.

Время приготовления – 25 минут.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 4 тушки очищенных кальмаров;
✓ 200 г филе жареного королевского окуня;
✓ 100 г вареного риса;
✓ 100 г сыра;
✓ 2 ст. ложки майонеза;
✓ 2 ч. ложки оливкового масла;
✓ 1 пучок зелени базилика;
✓ соль.

Приготовление

1. Кальмары промойте. Жареное филе мелко нарежьте.

2. Сыр натрите на крупной терке, перемешайте с рисом и филе.

3. Наполните приготовленной смесью тушки кальмаров, нанижите на шампуры, посолите, сбрызните оливковым маслом. Жарьте над раскаленными углями не более 5 минут.

4. Базилик вымойте, измельчите. Готовые кальмары выложите на порционные тарелки, смажьте майонезом, посыпьте зеленью.

Королевские креветки на шпажках по-итальянски

Жареные креветки на скорую руку – идеальное блюдо для тех, у кого нет времени на приготовление сложных кушаний.

Время приготовления – 15 минут.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 300 г очищенных королевских креветок;
✓ 10–12 ломтиков батона;
✓ 1 ст. ложка оливкового масла;
✓ 3 ст. ложки белого вина;
✓ по 1/2 ч. ложки молотой паприки и белого кунжута;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленные креветки промойте, посолите, сбрызните вином. Ломтики батона сбрызните оливковым маслом.

2. Креветки и ломтики батона вперемежку нанижите на шпажки, посыпьте паприкой. Жарьте над раскаленными углями не более 4 минут. При подаче к столу посыпьте кунжутом.

Шашлык из креветок с овощами и карри

Время приготовления – 20 минут.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 20–25 очищенных королевских креветок;
✓ 3 стручка разноцветного сладкого перца;
✓ сок 1 лайма;
✓ 2 ч. ложки оливкового масла;
✓ 1/4 стебля лука-порея;
✓ 1/2 ч. ложки сушеной зелени базилика;
✓ 1/2 ч. ложки карри;
✓ 1/4 ч. ложки черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Креветки полейте соком лайма, оставьте на 5 минут.

2. Лук-порей вымойте, нарежьте колечками. Сладкий перец вымойте, удалите плодоножку и семена, нарежьте ломтиками.

3. Креветки, лук-порей и сладкий перец нанижите вперемежку на шпажки, посыпьте базиликом, перцем и карри, сбрызните оливковым маслом. Жарьте над раскаленными углями 3–5 минут.

Карп по-шанхайски

В Китае блюда из карпа являются самыми популярными рыбными кушаньями. Эта рыба известна в Поднебесной с древних времен. Именно оттуда ее более 1000 лет назад завезли в Европу. В Китае существует несколько сотен рецептов вкуснейших яств из карпа, один из них – карп по-шанхайски.

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ карп весом не менее 1,5 кг;
✓ 4 ст. ложки мандаринового сока;
✓ цедра 1/2 апельсина;
✓ 3 ст. ложки растительного масла;
✓ 3 зубчика чеснока;
✓ по 2–3 горошины душистого и черного перца;
✓ 2 бутона гвоздики;
✓ лавровый лист;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленную (выпотрошенную, очищенную) рыбу промойте и нарежьте порционными кусками.

2. Цедру натрите на мелкой терке. Разотрите в ступке перец, гвоздику и лавровый лист, добавьте растительное масло, мандариновый сок, соль, тщательно перемешайте.

3. Куски карпа смажьте приготовленным соусом, оставьте на 15 минут.

4. Рыбу выложите на решетку, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

5. Чеснок очистите, вымойте, мелко нарежьте. Рыбу подавайте к столу, посыпав апельсиновой цедрой и чесноком.

Сом, жаренный с пряной зеленью

Из нежного филе сома получаются потрясающие по вкусу блюда, даже если его готовить просто с солью, без соусов и специй. Тем не менее иногда хочется отведать какое-нибудь изысканное яство. Один из вариантов – обжарить крупные куски филе сома в панировке из пряной зелени и сухарей.

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1–1,5 кг филе сома;
✓ 3 пучка зелени укропа, петрушки и базилика;
✓ 2 зубчика чеснока;
✓ сок 1/2 лимона;
✓ 2 ст. ложки оливкового масла;
✓ 3 ст. ложки кетчупа;
✓ 1/2 стакана панировочных сухарей;
✓ 1 ч. ложка смеси черного и красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Чеснок очистите, вымойте, измельчите. Подготовленное филе промойте, нарежьте порционными кусками, посолите, посыпьте чесноком и полейте лимонным соком. Оставьте на 15 минут.

2. Зелень вымойте, мелко нарежьте, смешайте с панировочными сухарями, перцем и оливковым маслом.

3. Куски филе обваляйте в приготовленной смеси, выложите на решетку и жарьте над раскаленными углями 10–15 минут. При подаче к столу полейте кетчупом.

Морской язык с сельдереем и луком-пореем

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 3–4 порции:

✓ 1 кг филе морского языка;
✓ по 1 стеблю сельдерея и лука-порея;
✓ 2 ст. ложки панировочных сухарей;
✓ 1 пучок зелени петрушки и укропа;
✓ 1 лайм;
✓ 1/2 ч. ложки белого молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Филе рыбы промойте, нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите и обваляйте в панировочных сухарях.

2. Лук-порей и сельдерей вымойте, крупно нарежьте. Лайм вымойте и нарежьте кружочками. Зелень петрушки и укропа вымойте, нарубите.

3. Куски рыбы, сельдерей и лук-порей выложите на решетку. Жарьте до готовности. При подаче к столу посыпьте зеленью и оформите кружочками лайма.

Рыбное ассорти (на решетке)

Это блюдо идеально подавать в качестве закуски под пиво. Приготовить рыбное ассорти легко. К тому же для него подойдет практически любая рыба.

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 4–6 порций:

✓ тушка камбалы весом около 0,5 кг;
✓ тушка скумбрии весом около 0,3–0,4 кг;
✓ по 200 г филе морского языка, минтая, пикши и лосося;
✓ 200 г сыра;

✓ 2 ст. ложки кунжута;
✓ по 1 ст. ложке пшеничной муки и молотой паприки;
✓ 1 пучок зелени укропа;
✓ 2 ст. ложки оливкового масла;
✓ 1/2 стакана белого вина;
✓ 1/2 стакана панировочных сухарей;
✓ 3–4 яйца;
✓ 1 пучок зеленого лука;
✓ соль.

Приготовление

1. Подготовленные тушки камбалы и скумбрии промойте, нарежьте порционными кусками, посолите, полейте вином и оливковым маслом, оставьте на 10 минут, затем посыпьте мукой.

2. Все виды филе промойте, нарежьте порционными кусками, посолите, обмакните во взбитые яйца и обваляйте в сухарях. Зелень укропа вымойте, нарубите. Сыр натрите на мелкой терке.

3. Филе лосося обваляйте в кунжуте, филе минтая – в паприке, филе пикши – в зелени укропа, филе морского языка – в сыре.

4. Куски рыбы и филе выложите на решетку, жарьте над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

5. Зеленый лук вымойте, нарубите. Рыбное ассорти подавайте к столу, посыпав зеленым луком.

Морской коктейль с брюссельской капустой и брокколи (на решетке)

Для приготовления этого блюда желательно приобрести готовый морской коктейль – замороженные морепродукты (креветки, мидии, осьминоги, крабы, кальмары). Однако можно купить морепродукты по отдельности – те, которые больше всего нравятся.

Время приготовления – 20 минут.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 1 пакет морского коктейля (450–500 г);
✓ 10–12 замороженных соцветий брокколи;
✓ 200 г замороженной брюссельской капусты;
✓ 4 ст. ложки соевого соуса;
✓ 1 ст. ложка оливкового масла;
✓ 1 лайм;
✓ 1/2 ч. ложки карри;
✓ соль.

Приготовление

1. Морской коктейль разморозьте и выложите на решетку вперемежку с брокколи и брюссельской капустой.

2. Посолите, посыпьте карри, сбрызните оливковым маслом. Жарьте над раскаленными углями в течение 3–5 минут.

3. Лайм вымойте, нарежьте тонкими ломтиками. При подаче к столу полейте морской коктейль соусом и украсьте ломтиками лайма.

Часть 3. Соусы и маринады для шашлыков

Глава 1. Вкуснейшие соусы за 15 минут

Стол накрыт, шашлык готов, а о соусе никто заранее не позаботился? Не беда. С помощью представленных в этой главе рецептов можно приготовить соус за 15 минут! За это время шашлык даже не успеет остыть.

Майонез с чесноком и зеленью

Ингредиенты на 4–6 порций:

✓ 200 г майонеза;
✓ 1 пучок зелени укропа и петрушки;
✓ 1 ст. ложка лимонного сока;
✓ 2 зубчика чеснока;
✓ по 1/4 ч. ложки красного и черного молотого перца.

Приготовление

1. Зелень укропа и петрушки вымойте, нарубите.
2. Чеснок очистите, вымойте, измельчите с помощью чеснокодавилки.
3. Майонез смешайте с зеленью, чесноком и лимонным соком, добавьте перец. Подавайте к мясным блюдам.

Сырный соус с чесноком

Ингредиенты на 4–6 порций:

✓ 200 г майонеза;
✓ 200 г сыра;
✓ 3 зубчика чеснока;
✓ 1 пучок зелени петрушки и базилика;
✓ 1/2 ч. ложки черного молотого перца.

Приготовление

1. Зелень петрушки и базилика вымойте, измельчите.
2. Чеснок очистите, вымойте, измельчите с помощью чеснокодавилки.
3. Сыр натрите на крупной терке.
4. В блендере смешайте майонез с сыром, чесноком и перцем, добавьте зелень. Подавайте к мясным блюдам.

Классический лимонный соус

Ингредиенты на 4–6 порций:

✓ 1 стакан крепкого мясного бульона;
✓ 2 ст. ложки белого вина;
✓ 2 ст. ложки лимонного сока;
✓ 1 лимон;
✓ 2 ст. ложки сливочного масла;
✓ 1 ч. ложка сахара;
✓ соль.

Приготовление

1. Лимон вымойте, снимите цедру, натрите ее на мелкой терке. Мякоть мелко нарежьте.

2. Смесь вина и бульона влейте в сотейник, добавьте сахар, соль и цедру, перемешайте. Нагревайте, помешивая, на слабом огне в течение 5 минут.

3. Положите сливочное масло и влейте лимонный сок, снимите с огня, охладите. Добавьте лимон, тщательно перемешайте. Подавайте к рыбе и морепродуктам.

Апельсиновый соус с пряностями и горчицей

Ингредиенты на 4–6 порций:

✓ 5 яичных желтков;
✓ 1/2 стакана оливкового масла;
✓ 1/4 стакана апельсинового сока;
✓ 2 ст. ложки горчицы;
✓ 1/2 пучка зелени эстрагона;
✓ по 1 ч. ложке кориандра и черного молотого перца;
✓ 1/4 ч. ложки тмина;
✓ соль.

Приготовление

1. Зелень эстрагона вымойте, измельчите.

2. Желтки разотрите с горчицей, кориандром, тмином, перцем и солью. Продолжая растирать, влейте апельсиновый сок и оливковое масло.

3. Добавьте зелень, перемешайте. Подавайте к блюдам из кабачков, брокколи и цветной капусты.

Соевый соус с кунжутом

Ингредиенты на 4–6 порций:

✓ 3/4 стакана соевого соуса;
✓ 2 ст. ложки лимонного сока;

✓ 2 ч. ложки кунжутного масла;
✓ 1 ст. ложка черного и белого кунжута;
✓ 1/4 ч. ложки сахарной пудры.

Приготовление

1. Кунжут обжарьте на сковороде без масла.

2. Соевый соус смешайте с кунжутным маслом и лимонным соком, добавьте сахарную пудру, кунжут и тщательно перемешайте. Подавайте к блюдам из рыбы и морепродуктов.

Острый томатный соус

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1 стакан томатного пюре;
✓ 5–6 зубчиков чеснока;
✓ 1 стручок перца чили;
✓ 1 ч. ложка кориандра;
✓ 1/4 ч. ложки тмина;
✓ 1/2 ч. ложки сахара;
✓ соль.

Приготовление

1. Перец вымойте, измельчите.

2. Чеснок очистите, вымойте, перемешайте с перцем, тмином и кориандром, слегка разомните вилкой.

3. Соедините смесь с томатным пюре, добавьте сахар, посолите, варите, помешивая, 3–5 минут, процедите. Подавайте к блюдам из мяса.

Грибной экспресс-соус

Ингредиенты на 4–6 порций:

✓ 1 стакан грибного бульона;
✓ 100 г жареных грибов;
✓ 1 ст. ложка пшеничной муки;
✓ 1 луковица;
✓ 2 ст. ложки сливочного масла;
✓ соль.

Приготовление

1. Грибы мелко нарежьте.

2. Лук очистите, мелко нарежьте, спассеруйте с 1 ст. ложкой сливочного масла.

3. Муку спассеруйте в оставшемся масле, влейте бульон. Перелейте смесь в сотейник, доведите до кипения. Варите,

помешивая, в течение 3–5 минут, добавьте грибы и лук, доведите до кипения, охладите. Подавайте к овощам, грибам и курице.

Глава 2. Изысканные соусы для гурманов

Рецепты соусов, собранные в этой главе, довольно сложные. Но вряд ли вы пожалеете о времени, потраченном на их приготовление, поскольку результат превзойдет все ваши ожидания – изысканный вкус соусов не разочарует даже гурманов.

Ткемали с курагой

Время приготовления – 1 час.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 0,5 кг ткемали (алычи) или сливы;
✓ 200 г кураги;
✓ 1 стручок сладкого перца;
✓ 2 ст. ложки томатной пасты;
✓ 6–7 зубчиков чеснока;
✓ 1 ст. ложка сушеной зелени укропа;
✓ 1 ч. ложка смеси сушеной мелиссы и мяты;
✓ 1 ч. ложка красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Сладкий перец вымойте, удалите плодоножку и семена, мелко нарежьте.

2. Чеснок очистите, вымойте, нарубите.

3. Ткемали вымойте, разрежьте пополам, выньте косточки. Мякоть выложите в эмалированную посуду, добавьте сладкий перец и предварительно замоченную курагу, варите до мягкости.

4. Отвар перелейте в другую посуду. Ткемали, курагу и перец протрите через сито, смешайте с отваром и, помешивая, варите до загустения.

5. За 3 минуты до готовности добавьте мяту, мелиссу, соль, молотый перец, томатную пасту и чеснок. Подавайте к блюдам из мяса и рыбы.

Соус из лайма с мисо

Время приготовления – 20 минут.

Ингредиенты на 3 порции:

✓ 2 лайма;
✓ 1 стакан крепкого рыбного бульона;

✓ 1 ст. ложка мисо;
✓ 1 ч. ложка саке;
✓ 1 ч. ложка рисовой муки;
✓ 1/2 пучка зелени петрушки;
✓ 1/2 ч. ложки белого молотого перца.

Приготовление

1. Лаймы вымойте, срежьте цедру, мякоть измельчите.

2. Зелень петрушки вымойте, нарубите.

3. Бульон доведите до кипения в сотейнике. Помешивая, добавьте рисовую муку и перец. Нагревайте, помешивая, в течение 3 минут, добавьте мякоть лайма и мисо, перемешайте и нагревайте еще 3–5 минут.

4. Добавьте зелень петрушки, влейте саке, тщательно перемешайте, нагревайте еще 2–3 минуты.

5. Снимите соус с огня и охладите. Подавайте к блюдам из рыбы и морепродуктов.

Аджика с мандаринами

Время приготовления – 30 минут.

Ингредиенты на 6 порций:

✓ 7–8 стручков болгарского перца;
✓ 3 стручка острого перца;
✓ 10 зубчиков чеснока;
✓ 500 г томатной пасты;
✓ 2 небольших мандарина;
✓ 1 ч. ложка кориандра;
✓ 1,5 ч. ложки сахара;
✓ соль.

Приготовление

1. Стручки перца вымойте, удалите плодоножки и семена. Чеснок очистите, вымойте. Мандарины очистите, разделите на дольки.

2. Перец, мандарины и чеснок пропустите через мясорубку, выложите в сотейник, добавьте томатную пасту, помешивая, доведите до кипения.

3. Варите, помешивая, на слабом огне в течение 3 минут. Добавьте соль, сахар и кориандр, тщательно перемешайте и нагревайте в течение 5 минут. Подавайте к блюдам из мяса.

Соус из сухофруктов

Время приготовления – 40 минут.

Ингредиенты на 4–6 порций:

✓ 1 стакан крепкого мясного бульона;
✓ 2 ст. ложки соевого соуса;
✓ по 100 г кураги и чернослива;
✓ 1 ст. ложка изюма;
✓ 2–3 очищенных грецких ореха;
✓ 2 ст. ложки сливочного масла;
✓ 2 ст. ложки сухого белого вина;
✓ 2–3 горошины душистого перца;
✓ 1 ч. ложка сахара;
✓ 1/2 пучка зелени петрушки;
✓ лавровый лист;
✓ соль.

Приготовление

1. Предварительно замоченные сухофрукты залейте 2 стаканами воды, варите до размягчения. Отвар слейте, сухофрукты разомните.

2. Орехи измельчите. Зелень петрушки вымойте, мелко нарежьте.

3. Бульон смешайте с соевым соусом, влейте вино, добавьте перец, соль, сахар, лавровый лист, варите, помешивая, 10 минут, процедите.

4. Положите сливочное масло, орехи, сухофрукты, помешивая, доведите до кипения. Если соус слишком густой, влейте отвар из-под сухофруктов.

5. Положите зелень петрушки, перемешайте, снимите с огня. Подавайте к овощным и мясным блюдам.

Острый брусничный соус

Время приготовления – 35 минут.

Ингредиенты на 4–6 порций:

✓ 1 стакан куриного бульона;
✓ 3 ст. ложки красного вина;
✓ 200 г брусники;
✓ 1 ст. ложка меда;
✓ 1 пучок зелени петрушки и кинзы;
✓ 1 стручок перца чили;
✓ соль.

Приготовление

1. Бруснику вымойте, залейте небольшим количеством воды, варите на слабом огне 5 минут, протрите через сито.

2. Зелень петрушки и кинзы вымойте, нарубите.

3. Бульон смешайте с вином, доведите до кипения на слабом огне, положите измельченный перец чили, посолите.

4. Добавьте бруснику и мед, нагревайте, помешивая, в течение 10 минут. Положите зелень, перемешайте и снимите с огня. Подавайте к мясу.

Вишневый соус по-женевски

Время приготовления – 35–40 минут.

Ингредиенты на 4–6 порций:

✓ 1/2 стакана вишневого сока;
✓ 1/2 стакана белого вина;
✓ 100 г вишни;
✓ цедра 1 небольшого лимона;
✓ 1/4 ч. ложки молотой гвоздики;
✓ 1/4 ч. ложки кориандра;
✓ корица на кончике ножа.

Приготовление

1. В сотейнике смешайте вино и вишневый сок, добавьте пряности и цедру, варите на слабом огне, помешивая, до тех пор, пока объем не уменьшится в 2 раза.

2. Вишню вымойте, удалите косточки. Мякоть положите в сотейник, перемешайте, варите еще 3 минуты. Подавайте к блюдам из домашней птицы и дичи.

Соус из авокадо и мяты к форели

Время приготовления – 20 минут.

Ингредиенты на 4 порции:

✓ 1 авокадо;
✓ 1/4 стакана оливкового масла;
✓ 5–7 листиков мяты;
✓ сок 1 лимона;
✓ по 1/2 ч. ложки черного и белого молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Мяту вымойте, мелко нарежьте, перетрите с солью и перцем.

2. Авокадо вымойте, разрежьте пополам, удалите косточку, выньте ложкой мякоть, разомните ее вилкой, добавьте лимонный сок, оливковое масло, мяту, тщательно перемешайте. Подавайте к

форели и креветкам.

Соус из киви и сливок

Время приготовления – 40 минут.

Ингредиенты на 4–5 порций:

✓ 1 стакан овощного бульона;
✓ 6 ст. ложек сливок;
✓ 2 киви;
✓ 1 луковица;
✓ 1 морковь;
✓ 1/2 корня петрушки;
✓ 2 ст. ложки сливочного масла;
✓ 1 ст. ложка пшеничной муки;
✓ по 1/4 ч. ложки кориандра, красного и черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, измельчите. Морковь и корень петрушки вымойте, очистите, мелко нарежьте.

2. Муку выложите на сковороду с разогретым сливочным маслом, жарьте до золотисто-желтого цвета. Переложите в сотейник, добавьте лук, морковь и корень петрушки, влейте немного бульона, тщательно перемешайте.

3. Помешивая, доведите смесь до кипения. Влейте оставшийся бульон, добавьте тмин и перец. Варите, помешивая, при слабом кипении 10–15 минут.

4. Добавьте мякоть киви, соль, сливки, доведите до кипения и снимите с огня. Подавайте к рыбе и морепродуктам.

Сливочный соус с грибами

Время приготовления – 40 минут.

Ингредиенты на 4–6 порций:

✓ 1 стакан сливок;
✓ 5–6 крупных шампиньонов;
✓ 1 луковица;
✓ 2 зубчика чеснока;
✓ 1 стручок сладкого перца;
✓ 2 ст. ложки оливкового масла;
✓ 1/2 ч. ложки картофельного крахмала;
✓ 1/2 пучка зелени петрушки;

✓ 2–3 веточки базилика;
✓ 1/2 ч. ложки молотой паприки;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук и чеснок очистите, вымойте, мелко нарежьте. Сладкий перец вымойте, удалите плодоножку и семена, нарежьте небольшими кусочками.

2. Грибы промойте, мелко нарежьте. Зелень петрушки и веточки базилика вымойте, нарубите.

3. Лук и грибы выложите на сковороду с разогретым оливковым маслом, жарьте в течение 10 минут. Добавьте чеснок и сладкий перец, жарьте еще 3 минуты.

4. Перелейте смесь в сотейник, положите сливки, крахмал, паприку, соль. Помешивая, доведите до кипения, добавьте зелень, тщательно перемешайте и снимите с огня. Подавайте к овощам и мясу.

Глава 3. Маринады

Рецепты маринадов не будут лишними в вашей кулинарной копилке. Ведь их можно использовать не только для приготовления блюд над углями – приведенные ниже составы прекрасно подойдут для маринования продуктов и последующего их запекания, жаренья или тушения в духовке, микроволновке, аэрогриле и мультиварке.

Традиционный луковый маринад для шашлыка

Время приготовления– 20 минут.

Ингредиенты на 1,5 кг мяса:

✓ 3–4 луковицы;
✓ 4 ст. ложки яблочного или виноградного уксуса;
✓ по 1 ч. ложке черного и красного молотого перца;
✓ 1/2 ч. ложки кориандра;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами, разомните с солью, перцем и кориандром.

2. Влейте уксус, тщательно перемешайте. Используйте смесь для маринования свинины, баранины, говядины.

Традиционный луковый маринад с зеленью

Время приготовления – 20 минут.

Ингредиенты на 1,5 кг мяса:

✓ 3–4 луковицы;
✓ 4 ст. ложки яблочного или виноградного уксуса;
✓ по 1 пучку зелени петрушки, укропа и кинзы;
✓ 3–4 веточки базилика;
✓ по 1 ч. ложке черного и красного молотого перца;
✓ 1/2 ч. ложки кориандра;
✓ соль.

Приготовление

1. Зелень вымойте, нарубите.

2. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами, разомните с зеленью, солью, перцем и кориандром.

3. Влейте уксус, тщательно перемешайте. Используйте для маринования свинины и баранины.

Маринад с томатным соком и сельдереем

Время приготовления – 25 минут.

Ингредиенты на 1,5–2 кг мяса:

✓ 3–4 луковицы;
✓ 1,5 стакана томатного сока;
✓ 4 ст. ложки яблочного или виноградного уксуса;
✓ 1 стебель сельдерея;
✓ по 1 ч. ложке черного и красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Стебель сельдерея вымойте, мелко нарежьте.
2. Лук очистите, нарежьте кольцами, разомните с солью и перцем.
3. Добавьте сельдерей, влейте уксус и томатный сок, тщательно перемешайте. Используйте для маринования свинины, баранины и птицы.

Маринад из кефира с луком и зеленью

Время приготовления – 20 минут.

Ингредиенты на 1,5 кг мяса:

✓ 2 стакана кефира;
✓ 3 луковицы;
✓ по 1 пучку зелени петрушки и укропа;
✓ по 1/2 ч. ложки кориандра и черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.
2. Зелень петрушки и укропа вымойте, мелко нарежьте, смешайте с луком, разомните, добавьте соль, кориандр и перец.
3. Влейте кефир, тщательно перемешайте. Используйте для маринования свинины и птицы.

Маринад из йогурта с зеленым луком

Время приготовления – 10 минут.

Ингредиенты на 1,5 кг мяса:

✓ 2 стакана несладкого йогурта;
✓ 2 пучка зеленого лука;
✓ 1/4 ч. ложки молотой гвоздики;
✓ 1/2 ч. ложки тмина;

✓ соль.

Приготовление

1. Зеленый лук вымойте, нарубите, добавьте гвоздику, тмин и соль.

2. Влейте йогурт, тщательно перемешайте. Используйте для маринования телятины и птицы.

Маринад «Русский»

Время приготовления – 20 минут.

Ингредиенты на 1,5 кг мяса:

✓ 1 стакан кваса;
✓ 3 ст. ложки огуречного рассола;
✓ 3 луковицы;
✓ 1 пучок зелени укропа;
✓ 1/4 ч. ложки тмина;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

2. Зелень укропа вымойте, нарубите, смешайте с луком и тмином, посолите, разомните.

3. Влейте квас и рассол, тщательно перемешайте. Используйте для маринования свинины, утки и гуся.

Маринад по-монастырски

Время приготовления – 15 минут.

Ингредиенты на 1 кг мяса:

✓ 1/2 стакана кагора;
✓ 3 луковицы;
✓ 2 ст. ложки изюма;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

2. Влейте кагор, добавьте промытый изюм, перец и соль, перемешайте. Используйте для маринования свинины, баранины и индейки.

Маринад по-гречески

Время приготовления – 25 минут.

Ингредиенты на 1,5 кг мяса:

✓ 1/2 стакана сухого белого вина;
✓ 5–6 ст. ложек оливкового масла;
✓ 3 луковицы;
✓ сок 1 лимона;
✓ 2 зубчика чеснока;
✓ 1 пучок зелени кинзы;
✓ 2 лавровых листа;
✓ 4–5 горошин черного перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук и чеснок очистите, вымойте, мелко нарежьте.

2. Зелень кинзы вымойте, нарубите.

3. Вино смешайте с оливковым маслом, добавьте лук, чеснок, кинзу, лавровый лист, перец и соль, тщательно перемешайте. Используйте для маринования филе куриной грудки и нежирной свинины.

Луковый маринад по-казахски

Время приготовления – 25 минут.

Ингредиенты на 1,5 кг мяса:

✓ 6 луковиц;
✓ 6 ст. ложек винного уксуса;
✓ по 1 пучку зелени петрушки и укропа;
✓ по 1 ч. ложке черного и красного молотого перца;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, мелко нарежьте. Зелень петрушки и укропа вымойте, нарубите.

2. Влейте уксус, посолите, поперчите, тщательно перемешайте. Используйте для маринования баранины.

Лимонный маринад с базиликом

Время приготовления – 20 минут.

Ингредиенты на 1,5 кг мяса:

✓ 2 лимона;
✓ 3 луковицы;
✓ 1 пучок зелени базилика;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;

✓ 1/4 ч. ложки красного молотого перца;

✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, мелко нарежьте. Зелень базилика вымойте, нарубите.

2. Лимоны вымойте, мелко нарежьте вместе с цедрой.

3. Смешайте лук, базилик и лимоны, посолите, поперчите, тщательно перемешайте. Используйте для маринования жирного мяса.

Острый маринад по-таджикски

Время приготовления – 20 минут.

Ингредиенты на 1,5–2 кг мяса:

✓ 4–6 помидоров с плотной мякотью;

✓ 3 луковицы;

✓ 4 зубчика чеснока;

✓ 1 пучок зелени укропа и кинзы;

✓ 1 ч. ложка зиры;

✓ 1/2 ч. ложки семян укропа;

✓ по 1 ч. ложке красного черного молотого перца;

✓ соль.

Приготовление

1. Помидоры вымойте, крупно нарежьте, слегка разомните вилкой.

2. Лук очистите, нарежьте кольцами. Зелень укропа и кинзы вымойте, нарубите. Чеснок очистите, измельчите с помощью чеснокодавилки.

3. Помидоры перемешайте с луком, кинзой, зеленью и семенами укропа, добавьте зиру, перец, чеснок и соль. Используйте для маринования баранины и птицы.

Винный маринад с пряностями

Время приготовления – 15 минут.

Ингредиенты на 1 кг мяса:

✓ 1/2 стакана белого сухого вина;

✓ 2 луковицы;

✓ 1/2 ч. ложки корицы;

✓ по 1 ч. ложке зиры, паприки, кориандра, сушеного базилика и черного молотого перца;

✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

2. Влейте вино, добавьте пряности и соль, перемешайте. Используйте для маринования говядины, баранины и кролика.

Маринад «Гранатовый»

Время приготовления – 15 минут.

Ингредиенты на 1,5 кг мяса:

✓ 1/2 стакана гранатового сока;
✓ 1 ст. ложка красного вина;
✓ 3 луковицы;
✓ 1 пучок зелени кинзы;
✓ 1 ч. ложка черного молотого перца;
✓ 1/4 ч. ложки шафрана;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарубите. Зелень кинзы вымойте, мелко нарежьте.

2. Гранатовый сок смешайте с вином, добавьте лук, кинзу, перец, шафран и соль. Используйте для маринования свинины и баранины.

Винный маринад с луком и карри

Время приготовления – 15 минут.

Ингредиенты на 1 кг мяса или рыбы:

✓ 1/2 стакана сухого белого вина;
✓ 3 луковицы;
✓ 1/2 ч. ложки карри;
✓ 1 ч. ложка сушеной зелени укропа;
✓ соль.

Приготовление

1. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами.

2. Перемешайте с вином, сушеным укропом, карри, перцем и солью. Используйте для маринования курицы и рыбы.

Маринад по-азиатски

Время приготовления – 15 минут.

Ингредиенты на 1 кг мяса или рыбы:

✓ 1 лайм;
✓ 2 ст. ложки светлого соевого соуса;
✓ 2 зубчика чеснока;
✓ 1/2 ч. ложки тертого имбиря;
✓ 1 ч. ложка кунжута;
✓ по 1/2 ч. ложки черного и красного молотого перца.

Приготовление

1. Лайм вымойте, очистите, мякоть измельчите.

2. Чеснок очистите, вымойте, измельчите с помощью чеснокодавилки.

3. Лайм смешайте с соевым соусом, добавьте чеснок, имбирь, перец и кунжут, перемешайте. Используйте для маринования утки и рыбы.